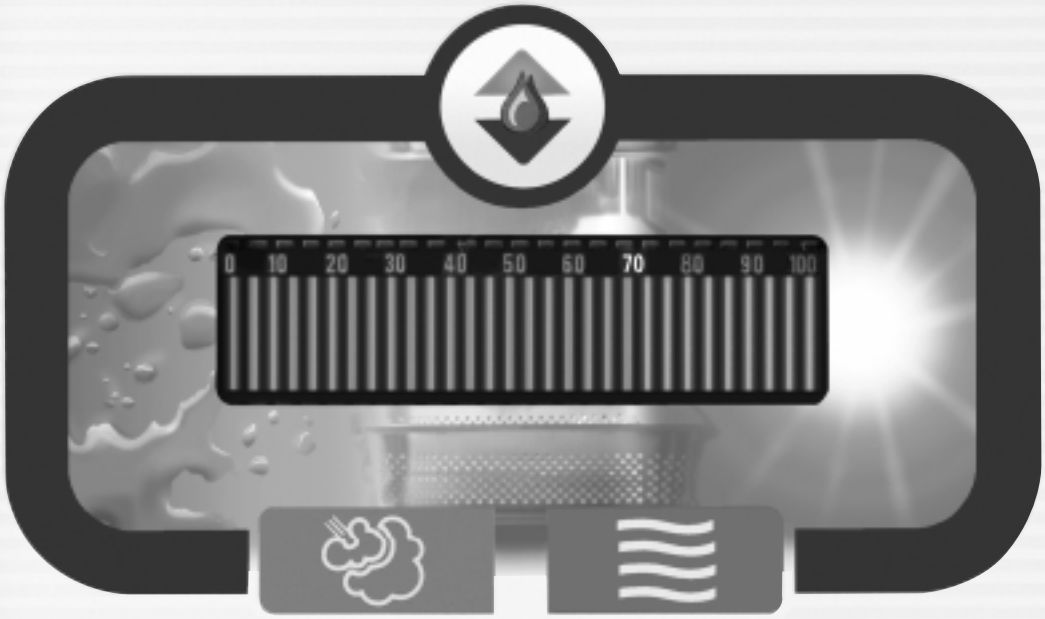


Manual
Ejemplos de cocción
Instrucciones de instalación

ClimaPlus Combi®
eléctrico y gas

RATIONAL®

. . . porque la diferencia está en el detalle!

Para su seguridad

Le damos una garantía de 12 meses a partir de la fecha de facturación.
Quedan exentos de garantía los daños que se produzcan en los cristales, bombillas y material hermetizante.

¡Reservado el derecho a introducir modificaciones!

Cada vez que nos consulte, indique

Tipo de aparato:

ClimaPlus Combi CPC de RATIONAL

Número del aparato:

_____

Su aparato ha sido comprobado por:

_____

Si necesita más asistencia, llámenos sencillamente al número de teléfono: (08191) 3270.

Para cualquier pregunta relativa al manejo del aparato, utilice la línea directa: (08191) 3273000.

Nuestro servicio postventa está a su disposición 7 días a la semana bajo el número: (08191) 327333.

Índice

Elementos de mando	5, 7
Componentes funcionales	6, 8
Indicaciones generales / para su seguridad	9
Informaciones generales	11
ClimaPlus Control®	13
La técnica de cocción del ClimaPlus Combi®	15
Medio de cocción: „Calor húmedo“	17
Medio de cocción: „Calor seco“	22
Medio de cocción: „Calor seco y calor húmedo“	25
Cómo trabajar con el sensor IQT	30
Tecla IQT: + Profile (perfiles)	34
Tecla IQT: + Cocción NT (baja temperatura)	37
Tecla IQT: + Delta-T	40
Tecla IQT: Cocinoteca	42
Programación	44
Copiado de programas	49
Ajuste de la hora: duración,tiempo real, inicio de cocción	51
Rociado con vapor	53
Función suplementaria: ventilación a 1/2 velocidad	54
Función suplementaria: ventilación en intervalos	55
Función suplementaria: „Cool down” (enfriamiento)	56
Función suplementaria: Tecla IQT	57
Ajustes específicos nacionales	62
Ejemplos de cocción	64
Accesorios	82
Limpieza/ CalcDiagnose System®/ Descalcificación	88
Mantenimiento	104
Manual de instalación	107

Estimado cliente

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo **ClimaPlus Combi®,** un aparato que integra la extraordinaria tecnología **„clima ideal de cocción",** controlada y regulada de manera completamente automática por el „**ClimaPlus Control®"**.

Cocine con el **sensor IQT®** y con los **programas IQT® Logic** y beneficie de la inteligente **tecnología IQT® de RATIONAL.**

El **concepto visual** empleado para la operación **del ClimaPlus Combi®** es práctico y fácil de comprender, además, le garantiza excelentes resultados desde el primer momento, sin necesidad de previo aprendizaje.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y „manos a la obra":
las **informaciones gráficas** de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.
Los **colores azul, rojo y verde** le permitirán distinguir y comprender inmediatamente las operaciones esenciales para el manejo del aparato.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual compilado por los jefes de cocina de **RATIONAL**, únicamente así podrá beneficiar al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda ell **ClimaPlus Combi®.**

Conserve este manual cerca del aparato yen lugar siempre accesible.

Comuníquenos sus experiencias prácticas, o cualquier idea o sugerencia para que podamos compartirlas también con nuestros clientes.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo **ClimaPlus Combi®**.

RATIONAL AG

Elementos de mando CPC - eléctrico

1 **Interruptor Con/Des**

2 **Tecla „ojo mágico“**
con flechas de regulación (verdes)

3 **Ventana „Clima”**

4 **Tecla „calor húmedo”** (vapor), destella con calor excesivo en la cámara del horno

5 **Tecla „calor seco“** (aire caliente), destella cuando en la cámara del horno se excede la temperatrura en más de 10°C.

6 **Tecla temperatura cámara del horno**

7 **Visualización temperatura cámara del horno**

8 **Tecla programación de la hora: servicio continuo, inicio de cocción, tiempo real**

9 **Visualización de la hora**

10 **Tecla sensor IQT**

11 **Visualización „temperatura núcleo térmico”**

12 **Tecla IQT**

13 **Visualización tecla IQT y programación**
Alarma: falta agua

14 **Tecla de arranque del programa**

15 **Tecla „Cool down“ (enfriamiento)**

16 **Tecla „ventilación en intervalos“**

17 **Tecla „ventilación a 1/2 velocidad“**

18 **Tecla „rociado con vapor“**

19 **Selector rápido para el ajuste de los datos de cocción**

Componentes funcionales

a **Número de serie del aparato** (borde interior de la puerta del aparato, abajo).

b **Canales de climatización con válvula de seguridad contra sobrepresión y baja presión.**

c **Iluminación de la cámara de cocción** (cristal plano de cerámica resistente a altas temperaturas y al impacto, con lámpara halógena)

d **Puerta con cristal doble**

e **Tirador de la puerta** (aparatos de mesa: manejo con una sola mano, con función de cierre por impulso, aparatos estacionarios: manejo con una sola mano).

f **Desbloqueo para abrir el cristal doble** (interior).

g **Bandeja recogegotas de la puerta, extraíble y con vaciado automático.**

h **Bandeja recogegotas de todo el aparato con conexión directa al drenaje.**

i **Interruptor inductivo de contacto de la puerta**

j **Pies del aparato** (ajustables en altura).

k **Placa de identificación** (con los datos eléctricos más importantes:potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia, así como tipo de aparato y número de serie del mismo).

l **Panel de mandos** (véase la página 5).

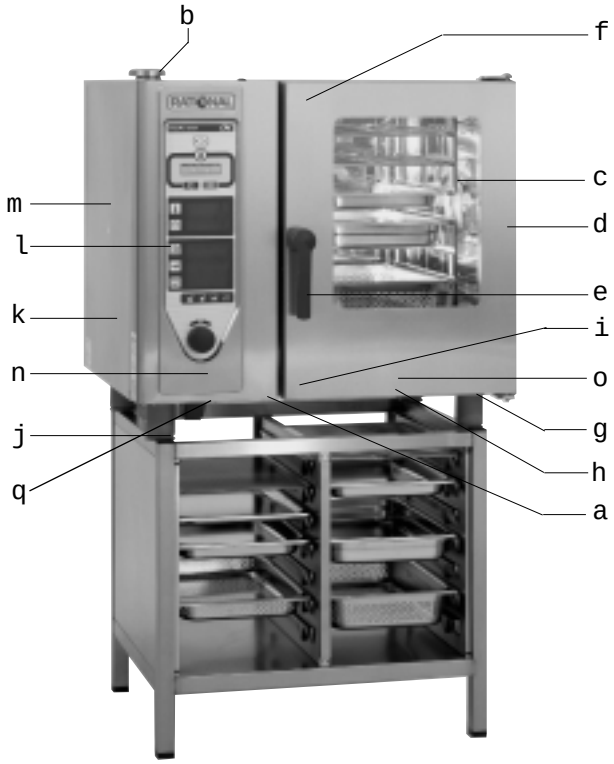
m **Cubierta del recinto de los componentes eléctricos.**

n **Puerta de servicio**

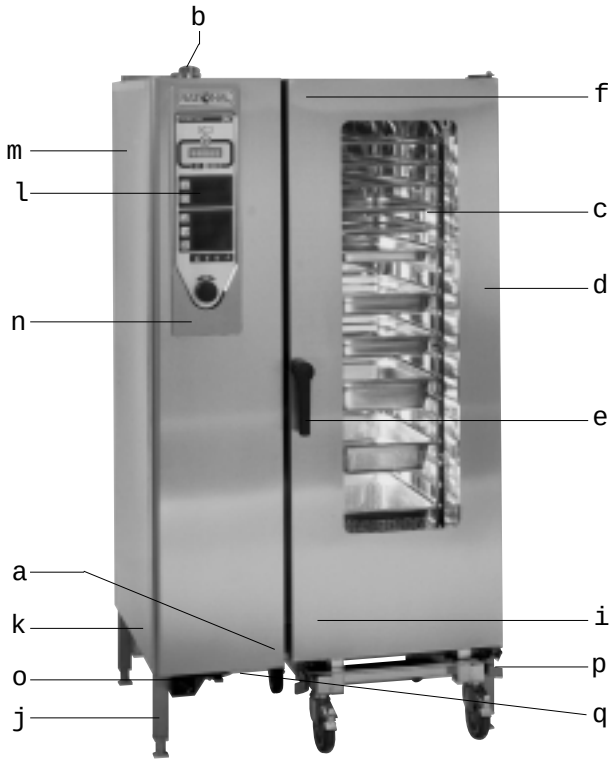
o **Ducha con manguera** (con dispositivo de recogida automática).

p **Ayuda de entrada** (aparatos estacionarios).

q **Filtro de aire** (ventilación del lugar de instalación)



ClimaPlus Combi® 6 x 1/1 GN, idéntico en el caso de10 x 1/1 GN y 10x2/1 GN



ClimaPlus Combi® 20 x 1/1 GN, idéntico en el caso de 20 x 2/1 GN.

Elementos de mando - CPC gas

1 **Interruptor Con/Des**

2 **Tecla „ojo mágico“ con flechas de regulación** (verdes)

3 **Ventana „Clima”**

4 **Tecla „calor húmedo”** (vapor), destella con calor excesivo en la cámara del horno

5 **Tecla „calor seco“** (aire caliente), destella cuando en la cámara del horno se excede la temperatrura en más de 10°C.

6 **Tecla temperatura cámara del horno**

7 **Visualización temperatura cámara del horno**

8 **Tecla programación de la hora: servicio continuo, inicio de cocción, tiempo real**

9 **Visualización de la hora**

10 **Tecla sensor IQT®**

11 **Visualización „temperatura núcleo térmico”**

12 **Tecla IQT®**

13 **Visualización tecla IQT® y programación Alarma: falta agua**

14 **Tecla de arranque del programa**

15 **Tecla „Cool down“ (enfriamiento)**

16 **Tecla „ventilación en intervalos“**

17 **Tecla „rociado con vapor“**

18 **Tecla „RESET“, indicación de anomalía en la función del quemador**

19 **Selector rápido para el ajuste de los datos de cocción**

Componentes funcionales - CPC gas

a **Número de serie del aparato** (borde interior de la puerta del aparato, abajo).

b **Canales de climatización con válvula de seguridad contra sobrepresión y baja presión.**

c **Iluminación de la cámara de cocción** (cristal plano de cerámica resistente a altas temperaturas y al impacto, con lámpara halógena)

d **Puerta con cristal doble**

e **Tirador de la puerta** (aparatos de mesa: manejo con una sola mano, con función de cierre por impulso, aparatos estacionarios: manejo con una sola mano).

f **Desbloqueo para abrir el cristal doble** (interior).

g **Bandeja recogegotas integrada en la puerta, con vaciado automático.**

h **Bandeja recogegotas de todo el aparato con conexión directa al drenaje.**

i **Interruptor inductivo de contacto de la puerta**

j **Pies del aparato** (ajustables en altura).

k **Placa de identificación** (con los datos eléctricos más importantes: potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia, así como tipo de aparato y número de serie del mismo).

l **Panel de mandos** (véase la página 7).

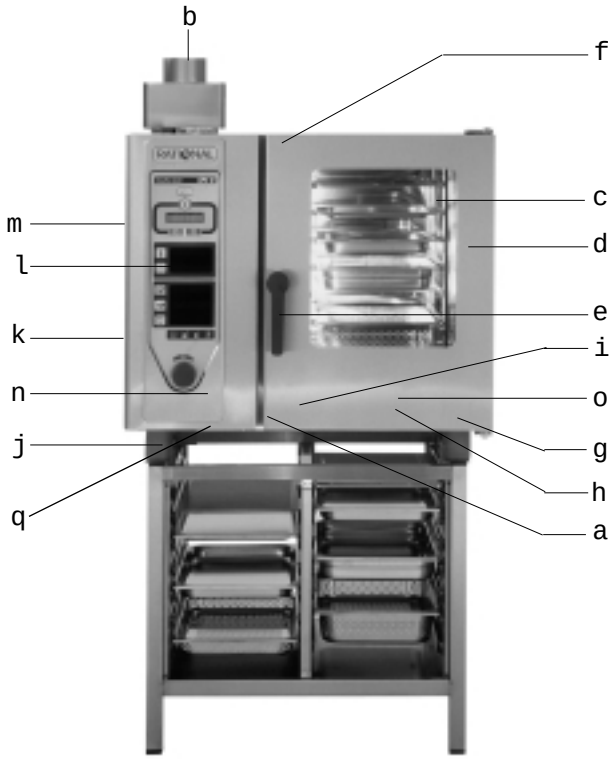
m **Cubierta del recinto de los componentes eléctricos.**

n **Puerta de servicio**

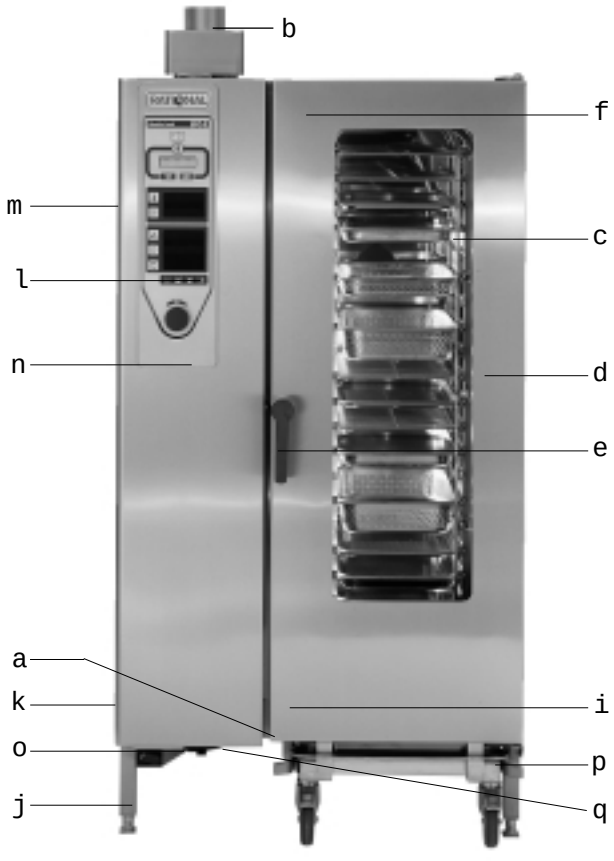
o **Ducha con manguera** (con dispositivo de recogida automática).

p **Ayuda de entrada** (aparatos estacionarios).

q **Filtro de aire** (ventilación del lugar de instalación)



ClimaPlus Combi® Gas 6 x 1/1 GN, idéntico en el caso del 10 x 1/1 GN.



ClimaPlus Combi® Gas 20 x 1/1 GN, idéntico en el caso del 20 x 2/1 GN.

Comprobación diaria antes de conectar el aparato

- Bloquear la chapa de direccionamiento del aire en la parte superior e inferior.
- Los bastidores de enganche o rodante de carga múltiple están correctamente sujetos en la cámara del horno.
- Al conectar el modo "Calor húmedo" puede presentarse la indicación "AGUA" en el display. Esto significa que el generador de vapor aún no se ha llenado con agua. Tras llenarse se apaga el indicador automáticamente.
- Si el indicador continúa luciendo, compruebe si está abierto el grifo y si el tamiz en la entrada de agua no está obturado.
- Cuando la temperatura ambiente es inferior a +5 °C, hay que prestar atención a que la cámara del horno se caliente a la temperatura local antes de ponerlo en marcha.

En el caso de instalar aparatos de mesa con bastidor o armazón inferior standard, la altura máxima de trabajo es de 1708,5 mm en la guía superior de inserción.
Atención: Si se llenan los recipientes con líquido o con sustancias provenientes de los alimentos licuefaccionados durante la cocción, no deberán emplearse otros niveles superiores de inserción que aquellos en los que el operador pueda mirar dentro del recipiente introducido (DIN: IEC 60335-2-42).
El adhesivo de indicación se encuentra en del aparato: véanse las Instrucciones breves de servicio.
Proceder con cuidado al extraer recipientes a esta altura. Tener cuidado al trabajar con recipientes de contenido líquido y caliente.
¡Cuidado! ¡Vapor caliente! ¡Peligro de escaldamiento!
¡Cuidado! ¡Los recipientes están calientes!

Carga/Descarga

Abrir despacio la puerta.
Al abrir la puerta, el aparato se desconecta automáticamente. El ventilador continúa girando por inercia.
Introducir las bandejas GN o las parrillas sólo cuando el bastidor de enganche esté fijado correctamente o el bastidor de carga múltiple se haya introducido hasta el tope.
La carga máxima admisible por hornada es de 15 kg para los aparatos 1/1 GN y de 30 kg para los aparatos 2/1 GN.

Atención

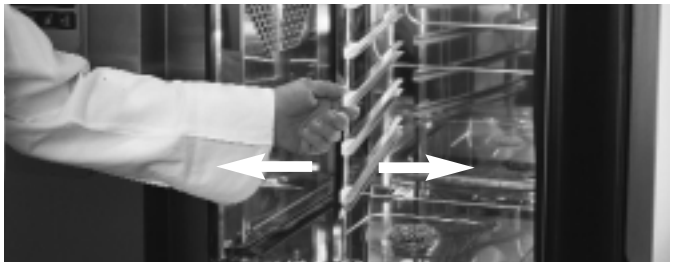
En todos los aparatos 10x2/1, 20x 1/1 y 20x2/1 GN: accionar por ambos lados el dispositivo de bloqueo de los recipientes GN en el bastidor rodante de carga múltiple.

Empleo de bastidores rodantes de carga múltiple

Para extraer el bastidor rodante de carga múltiple emplear el asidero suministrado.

Fijación y giro del bastidor de enganche (6x1/1, 10x1/1, 10x2/1)

Desenganchar
Empujar el bastidor de enganche ligeramente hacia arriba y sacarlo de la fijación levantándolo. Para engancharlo, efectuar la operación inversa.
Giro
Levantar ligeramente el bastidor de enganche y sacarlo de la fijación levantándolo por la parte delantera, girarlo.



Trabajos con bastidores rodantes de carga múltiple/carrito transportador del bastidor de carga con aparatos de mesa (opcional)

- Sacar el bastidor de enganche
- Poner el bastidor de inserción en el piso del aparato y enclavarlo.
- Introducir el bastidor de carga múltiple

Bastidor de inserción

CPC Gas

TECLA "RESET"
En caso de avería en el funcionamiento del quemador, el indicador de la tecla IQT indica RESET. Tras 15 seg. se emite una señal acústica. Pulsando la tecla RESET se reinicia el proceso de encendido automático. Si después de 15 seg. no luce de nuevo el indicador de RESET, la llama está encendida y el aparato en servicio. Si el indicador luce a pesar de pulsar repetidamente, acudir al servicio postventa.

Ilustración: bastidor de carga múltiple en el aparato

- Introducir el bastidor de carga múltiple hasta el tope y fijarlo con el dispositivo de retención.

Al trabajar con el carrito transportador del bastidor de carga:

- El carrito transportador del bastidor de carga tiene que estar correctamente sujeto mediante el dispositivo de fijación.
- Para extraer el bastidor rodante del aparato, utilizar el asa suministrada.
- Al transportar el bastidor rodante en el carrito transportador, prestar atención a que el carrito enclave en el seguro de transporte. Además, los recipientes que contengan líquidos se habrán tapar y asegurar fiablemente, para evitar el riesgo de quemaduras si el líquido

Cómo trabajar con el „sensor IQT®“

- Atención, el sensor IQT puede estar caliente.
- No dejar que el sensor IQT cuelgue fuera de la cámara del horno.
- Antes de descargar la cámara, retirar el sensor IQT de los alimentos.

Cool down

- **¡Cuidado!** En el modo „Cool down” el ventilador continúa funcionado mientras la puerta esté abierta.
- Antes de activar la función „Cool down” cerciorarse de que la chapa de direccionamiento del aire esté correctamente bloqueada.
- **No** utilizar la ducha de mano para enfriar la cámara del horno pues pueden producirse esfuerzos extremos en el material. **No** enfriar el aparato con agua fría.

Limpieza

- No emplear equipos de limpieza de alta presión.
- No tratar el aparato con ácidos ni exponerlo a vapores de ácidos, de lo contrario la capa pasiva de acero cromoníquel se daña pudiendo causar la decoloración de los aparatos .
- Observar las indicaciones sobre el bidón de detergente especial.
- Proceso de limpieza, véase el capítulo „Limpieza” (p. 70).

Dispositivo de autolimpieza SC/ descalcificación

- Tener en cuenta que el generador de vapor debe descalcificarse en determinados intervalos de tiempo (véase el capítulo Dispositivo de autolimpieza SC).

Indicaciones de carácter técnico

- Cuando se efectúen trabajos de inspección por parte de un electricista:

  ¡Atención! Antes de abrir la puerta y realizar trabajos en piezas que estén bajo tensión, deberá desconectarse el ClimaPlus Combi®.

Mantenimiento:

- Para tener la certeza de que su ClimaPlus Combi® se encuentra en perfectas condiciones técnicas sería conveniente confiar su inspección, como mínimo una vez al año, a un partner de servicio técnico.

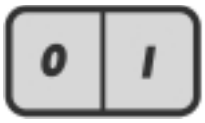
Generalidades

- La temperatura del cristal de la puerta puede aumentar a más de 60 °C.
- Cuando el aparato permanezca fuera de servicio prolongadamente, cerrar el grifo de agua
- Si destella el indicador de falta de agua, comprobar la alimentación de agua.

Observación

Es absolutamente necesario llevar a cabo regularmente una instrucción del personal que maneja los aparatos. Para evitar el riesgo de accidentes y daños al aparato aconsejamos organizar regularmente cursillos de formación para el personal.

Conectar el aparato



- En el display del reloj se visualiza durante 2 segundos

- Seguidamente, se visualiza la hora real (hora efectiva)

Programación de los valores de cocción

Todos los datos de cocción, por ejemplo: temperatura, duración, temperatura del núcleo y ajustes del sistema ClimaPlus, se realizan con el **selector rápido.**
Para ello, pulsar la función deseada, por ejemplo, ajuste de la hora e introducir el valor teórico conveniente. con el selector rápido.
Los ajustes pueden llevarse a cabo mientras destelle el correspondiente display.

Indicación ”Aparato calienta”

”Calor seco”
Un „ “ intermitente en el visualizador de temperatura indica que la calefacción de aire caliente está conectada.

„Magisches Auge“
Bei “Feuchter Hitze“ leuchtet der Regelpfeil der Funktionsanzeige, wenn Dampf zugeführt wird.

¡Atención!
No cargar el ClimaPlus Combi hasta que se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento.

Aparato demasiado caliente
En función del medio de cocción lucen intermitentemente las teclas para calor ”seco” o ”húmedo”.

Visualización de los datos de cocción actuales

Pulsar la tecla de temperatura durante un segundo

Se indican los valores siguientes:

- humedad actual en la cámara del horno
  (indicador por encima del código de barras azul con información en %)
- temperatura actual de la cámara del horno
- tiempo transcurrido (duración de la cocción)
- temperatura actual del núcleo
- número de programa / secuencia de programa
  (sólo cuando se trabaja con programas)

ClimaPlus Control®

Sus ventajas

- Dorado intensivo.
- Manejo sencillo.
- Todos los productos adecuados para servirlos (carga parcial o completa).
- Ganancia en calidad.
- Tiempos de cocción más cortos para muchos productos.
- Piel crujiente y jugo para asar.

Con sólo pulsar una tecla, el usuario decide sobre:
- **Crujiente** (corteza crujiente, piel crujiente)
- **Jugoso** (carne, suflé, carne picada)
- **Consistencia** (mas adecuada, no grasienta)
- **Superficie** (miga sabrosa, sabor típico asado, aspecto apetitoso).
- **Sazón** (masas diversas: de levadura, de hojaldre, etc.; panecillos, croissants, etc.)

Clima de cocción regulado de una manera óptima, también para productos delicados.

Función de ClimaPlus Control

„ClimaPlus Control®" es una función tecnológica patentada que permite al cocinero medir y regular con toda exactitud la humedad en un clima de cocción de 30 °C a 300 °C, así como también las temperaturas, tiempos de cocción y medios de cocción.

ClimaPlus Control® **controla** el grado de humedad ajustado y lo regula de una manera totalmente automática.

En la ventana del aparato se indica permanentemente el clima de cocción o el clima deseado.

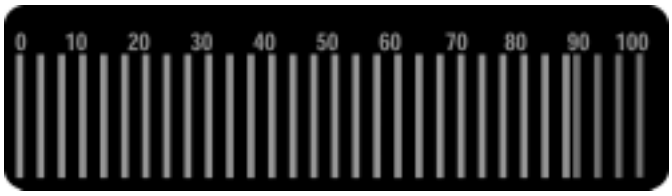
Azul representa el **"calor húmedo"** suministrado activamente por el generador de vapor o también la humedad que despide el alimento mismo.

Esto significa que en el medio de cocción "combinación de calor húmedo y seco", **cuanto mayor es el área azul en la ventana de Clima, más húmedo es el clima de cocción.**

El color **rojo** indica el calor seco creado por los elementos de calefacción en la cámara del horno.

Esto significa que en el medio de cocción "calor seco" y en la "combinación de calor húmedo y seco", **cuanto mayor es el área rojo en la ventana de Clima, más seco es el clima de cocción.**

El **porcentaje en verde** por encima de la representación roja/azul indica el contenido exacto de humedad.



La regulación del clima de la cámara del horno se representa mediante las **dos flechas de regulación** del „**ojo mágico**"

Flecha hacia arriba encendida
aporte de humedad a la cámara del horno

Flecha hacia abajo encendida
eliminación de humedad de la cámara del ho

Ejemplos

Suflés, relleno de manzanas, quiche, mantecado, bizcocho, hojaldre, todo tipo de asados, piezas de asado corto, corteza, todo tipo de aves, alimentos congelados, precocinados (guarnición, postres).

O sea, este es el medio ideal siempre que la calidad y el aspecto de los alimentos hayan de ser óptimos

Medio de cocción

Calor húmedo y seco, aplicados por separado, de forma secuencial o en combinación.

Proceda de la manera siguiente:

- Seleccione el medio de cocción

- Pulse la tecla „**ojo mágico**"

- Seleccione el grado de humedad deseado con el selector rápido.

Visualización del grado de humedad actual

Pulse la tecla de la temperatura de la cámara del horno, tras lo cual en la ventana de Clima se visualizará el contenido actual de humedad en la cámara. Sólo la humedad se representará mediante una barra **azul (**o **roja** en caso de calor seco) con la indicación correspondiente en porcentajes.

Consejos

Utilice ClimaPlus Control® cuando:

- Desee aprovechar la humedad propia del alimento.
- Desee mayor uniformidad.
- Cuando la humedad de la cámara del horno tenga que adaptarse para un alimento específico, especialmente durante el proceso de cocción.
- Cuando la pieza de cocción „sude".
- Cuando en la parte inferior del recipiente se haya depositado un gran volumen de agua condensada.
- Cuando la parte interior de la carne de ave aún esté congelada.
- En aquellos casos en los que con los „trucos" tradicionales desee extraer humedad de la cámara del horno.
- Siempre que se desee responder a las necesidades de cada alimento de una manera individual y adecuada.

P. ej.: **bizcocho**
„Calor seco": 180 °C, tiempo de cocción: 12 minutos.
„ClimaPlus": los últimos cuatro minutos, 40%.
Ventaja: se evita la formación de ampollas, no se pega a las bandejas que están encima, resultado uniforme de cocción. Tras sacarla, la pieza cocida al horno no se contrae.

El ClimaPlus Combi dispone de dos medios de cocción:

”Calor húmedo”

Vapor

+

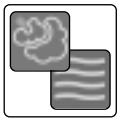
”Calor seco”

Aire caliente

Estos dos medios de cocción pueden ser aplicados de forma

- **individual**
- **secuencial**
- **o combinados**

El ClimaPlus Combi ofrece la posibilidad de efectuar casi todos los procesos de cocción de la cocina tradicional en **un sólo** aparato.



”Calor húmedo” (vaporización)

El generador de vapor de alto rendimiento produce un vapor fresco e higiénico. Este se introduce en la cámara del horno sin presión y circula a alta velocidad al ser agitado por los rodetes del ventilador.
Este sistema regulador patentado se encarga de suministrar sólo la energía en forma de vapor que la pieza de cocción realmente puede absorber. La temperatura de la cámara de cocción puede ajustarse entre 30 °C y 130 °C.

”Calor seco” (aire caliente)

Elementos de calefacción de gran potencia calientan el aire seco.
Los rodetes del ventilado distribuyen este aire caliente de forma uniforme por toda la cámara del horno. La temperatura de la cámara de cocción puede ajustarse entre 30 °C y 300 °C..

”Calor húmedo” + ”calor seco” (vaporización combinada)

Los medios de cocción ”calor húmedo” y ”calor seco” son combinados por un sistema de regulación, de manera que se crea un clima húmedo y caliente ideal para una cocción intensiva. La temperatura de la cámara de cocción puede ajustarse entre 30 °C y 300 °C. La combinación de calor húmedo con calor seco, conjuntamente con ClimaPlus Control garantiza el clima de cocción correcto para cada alimento con el ajuste óptimo de la humedad.

En combinación con las funciones adicionales y con ClimaPlus, la variedad de modos de cocción no tiene límites.

En función del alimento que se desee preparar, seleccione o combine los medios de cocción correspondientes de forma individual, secuencial o combinados.

Medio de cocción „Calor húmedo“

Ajuste básico
Preselección de la temperatura: 100 °C

La ventana „Clima“ se enciende de azul e indica 100% humedad en la cámara del horno.

Proceda de la manera siguiente:

Seleccione „Calor húmedo“

En caso necesario, ajuste la temperatura

Ajuste la hora / servicio permanente o temperatura del núcleo

ClimaPlus Control® está ajustado de fábrica con la saturación mayor y **no puede modificarse**. Se puede integrar el resto de las funciones adicionales, a excepción del rociado con vapor y cool down.

Precalentamiento

Precalentar como mínimo hasta que el vapor se condense en el cristal.

Control ...

... de la pieza de cocción es siempre posible:
- leyendo los valores en el display,
- efectuando un control manual (dedos, aguja, presión),
- empleando el sensor IQT.

Carga/descarga

- Preste atención a que los bastidores de enganche y/o los bastidores rodantes de carga múltiple estén correctamente enclavados.
- La puerta del aparato puede abrirse en todo momento. El aparato se desconecta automáticamente; el rodete del ventilador continúa funcionado por inercia.

Para su seguridad

- **¡Cuidado! Vapor caliente, recipientes calientes.**
- **¡Cuidado! Peligro de quemaduras.**
- **Observar que el bastidor rodante de carga múltiple esté correctamente enclavado!**

Consejos

- Compruebe y considere todos los días qué componentes pueden ser **cocinados simultáneamente** con el medio de cocción „calor húmedo” para conseguir el aprovechamiento máximo del ClimaPlus Combi®. Sea consciente de que el pescado, las verduras, las guarniciones y la fruta pueden cocerse al mismo tiempo, siempre y cuando se trate del mismo tipo de preparación.
- Cocine **patatas** siempre en recipientes GN perforados, ya que las perforaciones permiten una penetración del vapor y una cocción más rápida e intensiva.
- El **agua de cocer la verdura** puede recogerse en un recipiente colocado en la última guía del bastidor.
- Es preferible utilizar dos recipientes llanos en lugar de uno profundo, ya que la **altura de apilado** y la presión entre los alimentos es menor.
- Colocar **bolas de pan o de patata** en un recipiente cerrado y llano sin juntarlas mucho.
- El **arroz y los cereales** son los únicos alimentos que requieren agua para cocinarlos: 1 parte de producto con 1,5 a 2 partes de agua.
- Para pelar fácilmente los **tomates**: vaporizarlos de 30 a 60 segundos y pasarlos a continuación por agua fría.

Medio de cocción ”calor húmedo”

1. ”Calor húmedo” 100 °C

Sus ventajas

- Tiempos de precalentamiento extremadamente cortos.
- Excelente calidad de los alimentos.
- Conservación de las vitaminas.
- Conservación del color.
- Ahorro de aceite.
- No hay recocción.
- Cocción simultánea de diferentes alimentos.
- No hay transferencia de sabores.
- Posibilidad de descargas parciales en cualquier momento: a la carta/al minuto.

Ejemplos de platos de cocción

- **Mise en place**
  Tomates pelados, guarniciones (verdura, frutas), setas, blanquear de Julienne y Brunoise, blanquear verduras para rellenos, asados en rollo, etc., pelar cebollas o castañas, hinchar legumbres secas.

- **Platos de entrada**
  Huevos revueltos, huevo escalfado, huevos duros, pastel de verduras, ensaladas vaporizadas, espárragos, flanes de verduras, verduras rellenas (cebollas, colinabo, puerros, apio, etc.), canelones.

- **Guarniciones para guisos**
  Albóndiga de hígado, crocreta de espinacas, ravioles.

- **Platos principales**
  Carne de vaca cocida, chuletas de cerdo ahumadas, pata de cerco cocida, lengua, pollo para sopa, muslos de pavo, fiambre en gelatina, pescado cocido.

- **Guarniciones**
  Arroz, bolas de patatas, bolas de harina, pasta (espaguetis), verdura fresca y productos congelados, flan de verdura, patatas peladas / sin pelar / torneadas.

- **Postres**
  Frutas frescas o congeladas (p.e. frambuesas calientes), compota, arroz en leche.

No hay transferencia de sabores al cocer simultáneamente diferentes tipos de alimentos.

Modalidades de cocción

Vaporización, rehogado, blanqueado, escalfado, dejar el cocido en reposo, hinchado, cocido en vacío, descongelar, regenerar (recalentar), conservar.

Medio de cocción ”calor húmedo” por debajo de 100 °C

”Calor húmedo” 30 °C hasta 99 °C

Sus ventajas

- Tiempos de precalentamiento extremadamente cortos.
- Sus ventajas mediante la ”cocción suave”
- Excelente calidad de los alimentos.
- Conservación del sabor típico propio.
- Excelente consistencia y elasticidad en platos de carne y pescado. Mejor manejabilidad para el reparto.
- No se forman copos ni se resquebraja la superficie.
- No se forman ampollas fi superficies planas.
- Piezas grandes de asado y de exposición se cuecen con sumo cuidado y se reduce la pérdida de peso, la carne conserva su volumen.
- Ahorro de aceite.
- Cocción a la temperatura exacta sin necesidad de que Ud. controle continuamente.
- Reducción de los tiempos de cocción con respecto a aparatos de cocción tradicionales.
- Posibilidad de descargas parciales en cualquier momento: a la carta/al minuto.

Alimentos especialmente delicados se preparan fácilmente y sin riesgos.

Ejemplos de platos de cocción

- **Mise en place**
  Blanquear tocino, blanquear jamón, escalfar guarniciones de pescado, sopas, salsas, fondos, fumets, etc. pasteurizar.

- **Platos de entrada**
  Gelatinas, bolluelos de merluza, terrinas, mousselines, platos preparados en vacío (p. ej. Coquilles St. Jaques), filete de hígado.

- **Guarniciones para guisos**
  Rellenos, bolas de harina, bolas de patata, sopa con huevo, royale.

- **Platos principales**
  Pescado (salmón, lenguado, etc.) chuleta de cerdo ahumada, carne de ave, platos dietéticos, platos en vacío (pecho de pollo, estofado a la vienesa, lengua de ternera, filete de hígado), filete de pavo, pecho de pollo, filete de vaca, salchichas a la casa.

- **Guarniciones**
  Flan, budín de verdura.
- **Postres**
  Frutas, crema de caramelo, pudín diplomático, pudín de sémola.

Modalidades de cocción

Hervido, cocido a fuego lento, rehogado, escalfado, blanqueado, dejar el cocido en reposo, hinchado, cocido en vacío, descongelar, regenerar (recalentar), conservar.

Medio de cocción ”Calor húmedo” por debajo de 100 °C

”Calor húmedo” 30 °C hasta 99 °C

Consejos

- **Tiempos de cocción ”Calor húmedo” por debajo de 100 °C**
  Como valores de referencia aproximativos pueden tomarse los tiempos de cocción del medio ”Calor húmedo” a 100 °C.
  Por lo general, cuanto más baja es la temperatura de cocción seleccionada, mayor es el tiempo de cocción.
- **Valor de referencia aproximativo para la temperatura de la cámara del horno:**

Guarnición para guisos:	75 hasta 90 °C
Pescado, frutos de mar:	65 hasta 90 °C
Carne y salchichas:	72 hasta 75 °C
Carne de ternera:	75 hasta 85 °C
Carnes negras:	80 hasta 90 °C
Carne de ave:	80 °C
Postres:	65 hasta 90 °C

- **Condimentación**
  Condimentar con cuidado. Gracias a las temperaturas bajas de cocción se intensifica el sabor propio típico. Preste atención a la dosificación exacta de alcohol, esencias y reducciones.
- **Conservación de frutas y verduras**
  En función de la consistencia de la pieza y del resultado para la conservación, cubrir la pieza de cocción con líquido frío o caliente. El diámetro del recipiente de conservación utilizado (botes de cristal) no debería ser mayor de 100 hasta 120 mm. La temperatura de cocción se orienta por el tipo de alimento (grado de madurez, en lonchas).
  Valores de referencia para la temperatura: 74 °C hasta 100 °C.
- **Hervir**
  Se lleva a cabo con sumo cuidado, sin pérdida de peso.
- **Ventajas con respecto a la cocción en olla:**
  - Estructura fija de los rellenos.
  - Aroma y sabor intenso de los alimentos.
  - La pérdida al hervir es muy reducida en los alimentos con grasa.
  - Se evitan las roturas, especialmente en el caso de los intestinos naturales con pared dañada.

  Valores de referencia para la temperatura: 72 °C hasta 80 °C.

- **Cocción directamente en los platos para servir, p. ej. pescado.**

Cocción en vacío

• La cocción en vacío se ha creado a partir del proceso de conservación en vacío. La condición indispensable para la cocción en vacío es que el alimento crudo esté completamente en vacío. La pieza de cocción se suelda herméticamente en bolsas precintadas o contraídas.
Después de la cocción en vacío, los alimentos se enfrían inmediatamente hasta +2 °C.

• Como valores de referencia para los tiempos de cocción pueden tomarse los tiempos del medio de cocción ”Calor húmedo”.

Experiencia práctica:
- Cuanto más elevado es el vacío (vacío completo) más reducido es el tiempo de cocción.

Técnicas de aplicación:
- El pescado, la carne, las aves, las verduras, la guarnición y las frutas se preparan como en la cocina tradicional. De esta manera pueden prepararse con sumo cuidado diferentes guarniciones y rellenos especiales.
- Al cocer en vacío, poner la pieza sobre la parrilla.

Cocción en vacío:

Pescado, rellenos, hígado de ganso:	70 °C
Carne de ternera (carne blanca):	80 °C
Verduras, setas, frutas:	90 °C
Carne negra, guarniciones:	100 °C

Indicación:
Por favor, demande nuestro manual específico para la cocción en vacío.

Medio de cocción ”Calor húmedo” por encima de 100 °C

”Calor húmedo” 101 °C hasta 130 °C

Sus ventajas

- La pieza de cocción se somete a un vapor intenso.
- El tiempo de cocción se reduce.
- Observe también las ventajas del medio de cocción ”Calor húmedo”.

Ejemplos de cocción de alimentos mediante vaporización forzada

- **Guarniciones**
  Patatas, verdura bien cocida, p. ej. colinabo, zanahorias ...

Control ...

... de la pieza de cocción es siempre posible:

- leyendo los valores en el display.
- efectuando un control manual (dedos, aguja, presión).
- empleando el regulador automático del núcleo.

Consejos

Valores de referencia para la temperatura de la cámara de cocción:

Apio:	110 °C
Colinabo congelado:	120 °C
Patatas:	115 °C

SIndicaciones de seguridad

- **¡Cuidado! ¡Vapor caliente! ¡Peligro de escaldamiento!**
- **¡Cuidado! ¡Los recipientes y las parrillas están calientes!**
- **¡Prestar atención a que el bastidor rodante de carga múltiple esté correctamente enclavado!**

Anotaciones

Medio de cocción „Calor seco“

Ajuste básico
Preselección de la temperatura: 160 °C

En la ventana „clima“ se encienden dos barras rojas. ClimaPlus Control® limita la humedad propia de los alimentos al 100%, es decir, la humedad expulsada por los productos permanece en la cámara del horno.

Proceda de la siguiente manera:

Seleccione „Calor seco“

Ajuste la temperatura

Ajuste el tiempo / servicio permanente o temperatura del núcleo

En caso necesario, seleccione **ClimaPlus Control®**.
Para ello, pulse la tecla „ojo mágico“ y ajuste la humedad máxima admisible con el selector rápido.
Ajuste a discreción de 100 - 0 %.

ClimaPlus Control® permite **limitar l**a humedad en la cámara del horno. Las barras rojas y el porcentaje indica el contenido de humedad en la cámara del horno. **Cuanto mayor es el área roja** del display, **más seco** será el aire en la cámara, o dicho de otra manera, menor será el contenido de humedad.

Se pueden integrar todas las funciones suplementarias a excepción de la función de enfriamiento „cool down“.

Precalentamiento

Precalentar como mínimo hasta que se alcance la temperatura ajustada.
Norma general:
Temperatura de precalentamiento = temperatura de cocción

Para asados de corta duración, alimentos congelados o gratinados, precalentar a **300°C**.

Control ...

... de la pieza de cocción es siempre posible:
- leyendo los valores en el display.
- efectuando un control manual (dedos, aguja, presión).
- empleo del sensor IQT.

Carga/descarga

- Preste atención a que todos los bastidores estén correctamente enclavados.
- La puerta del aparato puede abrirse en todo momento. El aparato se desconecta automáticamente; el rodete del ventilador continúa funcionado por inercia.

Medidas de seguridad

- **¡Cuidado! Vapores calientes (peligro de quemaduras)**
- **¡Cuidado! Recipientes y parrillas calientes**
- **Atención a que el bastidor de carga múltiple esté correctamente enclavado.**

Medio de cocción ”Calor seco”

Sus ventajas

- Potencia elevada, sobre todo con carga total: 300 °C.
- Tiempos de precalentamiento extremadamente cortos.
- Calidad excelente de los alimentos.
- Ahorro de aceite.
- Cocción en todos los niveles al mismo tiempo.
- Reducción de los tiempos de cocción con respecto a los aparatos de cocción tradicionales.
- Posibilidad de descargas parciales en cualquier momento: a la carta/al minuto.

Dorado uniforme de toda la pieza sin necesidad de girarla o darle la vuelta.

Ejemplos de platos de cocción

- **Mise en place**
  Escalfar tocino, tostar jamón, fermentar masas (con levadura).

- **Platos de entrada**
  Meatballs, suflés integrales, verdura gratinada, pastel de verduras, empanadas, rosbif, comida rápida, pecho de pato, masa quebrada.

- **Guarniciones para guisos**
  Bizcocho, trocitos de queso tostado, barritas de queso.

- **Platos principales**
  Bistec, bistec de baca, filete de hígado, albóndigas, pecho de pollo, muslos de pollo, medio pollo o entero, pavo, faisán, codornices, alimentos rebozados, pollo frito, pecho de pavo, filete, salchicha en intestino natural, pizza.

- **Guarniciones**
  Tortillas de patatas, patatas asadas, patatas gratinadas, patatas asadas en folio, Idaho-Potatoes, suflé de patatas, patatas Macaire, patatas a la duquesa.

- **Postres**
  Bizcocho, masa revuelta, bizcochuelo de arena, pasteles, hojaldre, croissant, pan, panecillos, baguettes, masa quebrada.

Modalidades de cocción

Asado al horno, asado a la parrilla, cocido al horno, gratinado.

Medio de cocción „calor seco“

Consejos

• **Tiempo de cocción**
El tiempo de cocción depende de la calidad, del peso, de la temperatura, de la humedad y del grosor de la pieza de carne. No recargar demasiado las parrillas y las bandejas a fin de asegurar una circulación uniforme del aire

• **Generalidades**
- **Precalentar** a 300 °C, para acumular una suficiente reserva de calor.
- Abrir la puerta del aparato solamente cuando el rodete del ventilador se haya **detenido**. Así reducirá al mínimo las pérdidas de calor al abrir la puerta para cargar.
- **Cargar rápidamente** para evitar fuertes caídas de temperatura en la cámara de cocción.
- Durante la cocción (en caso de cargas completas), aplicar **ClimaPlus Control®** para evacuar la humedad sobrante de la cámara de cocción.

• **Asados a la parrilla/fritos**
Regla aproximativa: carne bien hecha: de 8-10 minutos para piezas de 1 cm de espesor

Precalentar: a 300 °C.

Espesor óptimo: 1,5 a 2 cm
– carne medio hecha, 5-6 minutos de cocción
No golpear o amasar la carne.

Bandejas: Usar parrillas para un dorado uniforme, prestar atención a que el espesor del corte sea igual y que las piezas que se coloquen en la misma parrilla sean del mismo tamaño.

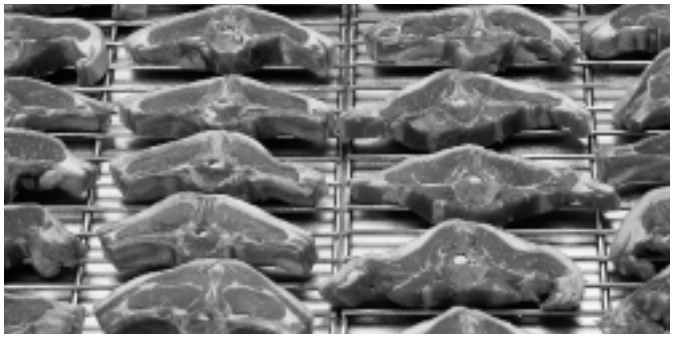
Rebozados, empanados de cualquier tipo.
Para un dorado intenso utilice grasas especiales que incrementen ese efecto o bien una mezcla de aceites y pimentón (atención a la temperatura). Golpear bien el empanado para mejorar la adherencia, tratarlo con grasa derretida y no sobrecargar el aparato.

ClimaPlus Control®
La expulsión dirigida de la humedad excesiva al final del asado climático avala un óptimo dorado de los alimentos.

Precalentamiento de las parrillas (à la carte)
Precalentando las parrillas los alimentos cogerán las marcas típicas de este método de cocción .

• **Gratinar**
Es posible gratinar sopas, platos de carne blanca y roja, pescados y mariscos, espárragos, achicoria, brécol, hinojo, tomates, tostadas.
Precalentar a 300 °C (mín. hasta que se apague la indicación de control de calentamiento).
Bandejas: Parrillas o bandejas (20 mm) para gratinar tostadas, chuletas, sopas.
Ajustar **„ClimaPlus Control®“** a 20% – en caso necesario, reducir en función de la carga y el tipo de alimentos.

• **Horneados**
Precalentar: a temperatura de horneado, en caso de cargar completamente el aparato, seleccionar temperaturas más elevadas.
Temperatura de horneado: aprox. 20 °C - 25 °C más baja que en hornos convencionales.
Al hornear pan o panecillos, utilizar solamente cada segunda guía del bastidor.
No usar moldes de más de 70 mm de altura.
Ajustar la **humedad** en **la cámara del horno** con **„ClimaPlus Control®“**, la humedad no excede el valor ajustado.
Para una óptima transmisión de calor, usar bandejas esmaltadas.
En el caso de **productos congelados, precalentar a 300 °C**, y no dejar que se descongelen.
En el caso de masas/panecillos congelados, dejarlos que descongelen y que fermenten brevemente (bandejas: usar chapas de aluminio con teflón).
Considere también las funciones suplementarias „Rociado con vapor” y „1/2 velocidad del rodete del ventilador” y „1/2 energía”.



Precalentar las parrillas antes de colocar la carne encima:
p.ej. costilletas de cordero, calor seco, ClimaPlus Control® 10%.

„Calor seco“ + „Calor húmedo“

Ajuste básico
Preselección de la temperatura: 160 °C

En la ventana „clima“ se visualiza la combinación calor seco y calor húmedo. La humedad está ajustada a 90% (porcentaje azul).

Proceda de la siguiente manera:

Seleccione al mismo tiempo „calor húmedo” y „calor seco”

Ajuste la temperatura

Ajuste la hora / servicio continuo o temperatura del núcleo

En caso necesario, seleccione **ClimaPlus Control®** .
Para ello, pulse la tecla „ojo mágico” y ajuste el grado de humedad conveniente con el selector rápido.
Ajuste a discreción de 100 - 0 %.

ClimaPlus Control® mide y regula el grado de humedad en la cámaradel horno.
Las barras rojas/azules y la cifra correspondiente de porcentaje indican el contenido de humedad en la cámara del horno. **Cuanto mayor es el área azul** del display, **más húmedo** será el aire en la cámara, o dicho de otra manera, mayor será el contenido de humedad. **Cuanto mayor es el área roja** del display, **más seco** será el aire en la cámara, o dicho de otra manera, menor será el contenido de humedad.

Se pueden integrar todas las funciones suplementarias, a excepción del rociado con vapor y cool down.

Precalentar como mínimo hasta que se alcance la temperatura ajustada.

Norma general:
Temperatura de precalentamiento = temperatura de cocción (excepto en el caso de productos de panificación congelados)

Control ...

… de la pieza de cocción es siempre posible:
- leyendo los valores en el display,
- efectuando un control manual (dedos, aguja, presión),
- empleando el sensor IQT.

Carga/descarga

- Verifique que los bastidores de enganche y/o los bastidores rodantes de carga múltiple estén correctamente enclavados.
- La puerta del aparato puede abrirse en todo momento. El aparato desconecta automáticamente; el ventilador continúa funcionado por inercia.

Indicaciones de seguridad:

- **¡Cuidado! Vapores y vahos calientes (peligro de quemaduras)**
- **¡Cuidado! Bandejas y parrillas calientes.**
- **Observar que el bastidor de carga múltiple esté debidamente enclavado.**

”Calor seco” + ”Calor húmedo”

Sus ventajas

- Tiempos de precalentamiento extremadamente cortos.
- Excelente calidad de los alimentos.
- No se seca ni se quema la superficie.
- Reducción de la pérdida de peso: rociado automático del asado.
- La carne queda jugosa y con la consistencia deseada.
- Preparación suave e intensiva.
- Ahorro de aceite.
- Cocción uniforme también de grandes piezas de asado.
- La consistencia de las piezas de asado asegura un óptimo porcionado al cortarlas.
- Reducción de los tiempos de cocción en comparación con equipamientos tradicionales de cocción.
- Posibilidad de descargas parciales en cualquier momento: a la carta/al minuto.

Ejemplos de platos de cocción ”Calor húmedo + seco” en combinación

- **Mise en place**
  Tostar huesos.

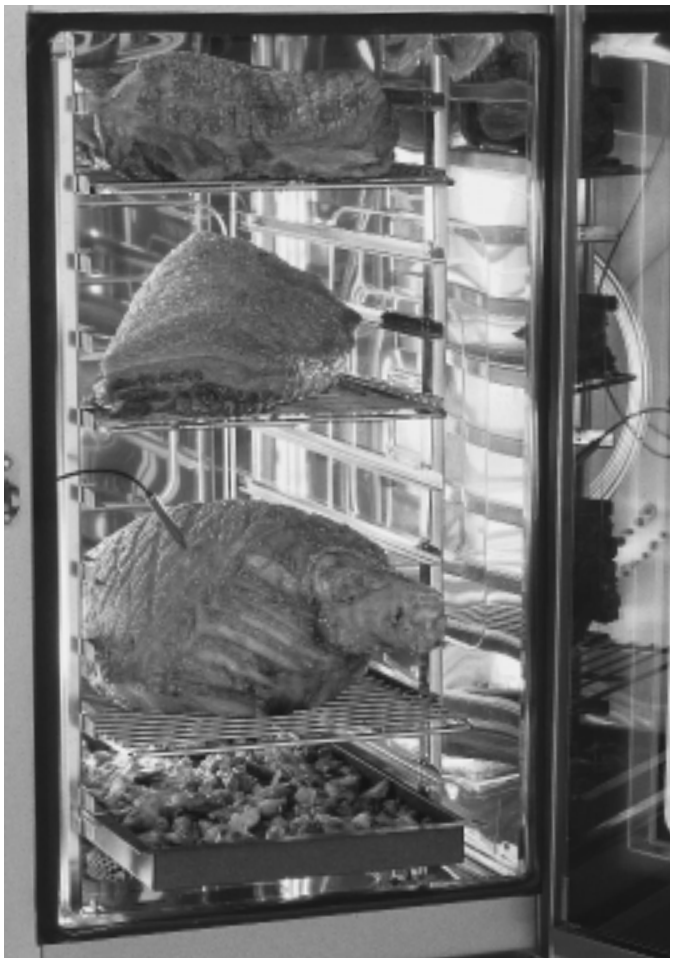
- **Platos de entrada**
  Pasteles de verduras, flanes, lasaña, canelones, paella, gratinados.

- **Platos principales**
  Asados (vaca, ternera, cerdo, cordero, aves, caza), rollitos de carne, verduras rellenas (pimientos, berenjenas, col, cebollas, colinabo), verduras gratinadas (coliflor), muslos de pavo, pecho de ternera relleno, flan de cereales, pata de cerdo cocida, diferentes tipos de tortilla.

- **Guarniciones**
  Gratinado de patatas, productos congelados (patatas rellenas, ...,) suflé de patatas.

- **Postres**
  Masas de levadura, hojaldre, pasta de lionesas, estrudel de manzana.

- **Diversos**
  Pan, panecillos, masas de pan congeladas.



Cocción uniforme también de piezas de asado grandes.

Modalidades de cocción

Vaporización combinada, asado combinado,
cocción combinada, glasear, gratinar,
cocción con rociado con vapor, asado con rociado con jugo.

”Calor seco” + ”Calor húmedo”

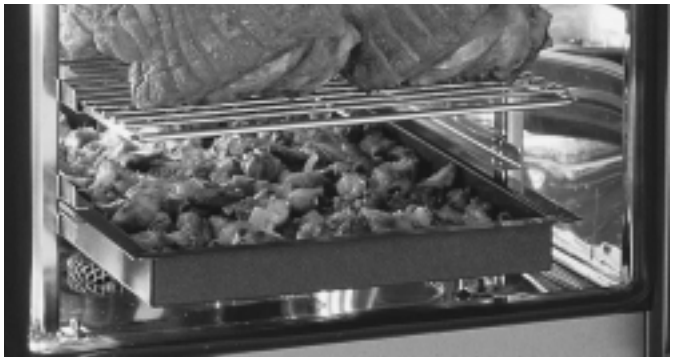
Consejos

- No colocar las piezas de asado muy juntas para obtener una cocción uniforme.
- Colocar las fibras de carne en forma paralela a la corriente del aire caliente. Esto hace que el calor sea absorbido mejor por la carne y que el tiempo de cocción se reduzca.
- Asados con corteza de tocino o piezas grandes de asado, primero vaporizarlas aprox. 1/3 del tiempo de cocción.
- Recoger el condensado en una bandeja introducida en la guía por debajo del asado para rociarlo después sobre los huesos tostados y preparar la salsa.

- **Preparación de salsas:**
  - Introducir en una bandeja cerrada en la última guía del bastidor.
  - Los huesos condimentados ponerlos en una bandeja y tostarlos simultáneamente con la carne.
  - Guisarlos durante todo el tiempo de cocción.
  - El resultado es un fondo muy concentrado para la preparación de salsas.

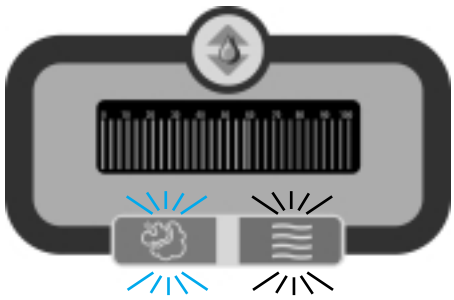
- **Rollitos de carne**
  Colocarlos en una bandeja cerrada, cubrirlos con salsa caliente y taparlos con otra bandeja.

- **Cocción al horno**
  Preparar la masa con levadura, la masa con hojaldre y la pasta de lionesas en bandejas esmaltadas.



Preparación de salsas en bandejas esmaltadas.

Regeneración



Proceda de la manera siguiente:

- **Temperatura de regeneración**
  Por lo general, las temperaturas más adecuadas se hallan entre **120 °C y 140 °C**. Sin embargo, la temperatura puede modificarse de forma variable en función del alimento.

- **Tiempo de regeneración**
  Por lo general, el tiempo de regeneración para los alimentos preparados en platos es de 5 a 8 minutos.
  El tiempo de regeneración varía en función del tipo de alimento, de su temperatura, número de platos, profundidad de los mismos y de la temperatura de consumición deseada.

Regeneración con ClimaPlus Control

Para evitar que se formen charcos o que se sequen los bordes, ajustar ClimaPlus entre **40 % y 60 %.**

Control ...

... de la pieza de cocción es siempre posible.

- **Temperatura óptima de consumición:** 70-75 °C
  Controle la temperatura de consumición con por ejemplo el regulador automático del núcleo.
- En caso de necesidad, modifique los valores ajustados.

Regeneración

Ventajas

- No se producen pérdidas por la necesidad de mantener caliente el alimento.
- Se mantiene e incluso mejora la calidad, ya que Vd. dispone de más tiempo para aderezar los platos y las bandejas de servir (”También se come con los ojos”).
- Todas las comidas pueden regenerarse descubiertas, sin necesidad de campanas u otro tipo de recubrimientos.
- Separación perfecta de producción y regeneración/servicio.
- Empleo en banquetes, grandes acontecimientos, grupos de excursiones, cargas para servicio de bufets.
- Es posible emplearlo en cualquier lugar, desde colectividades hasta en la gastronomía.
- Empleo económico del personal.

Ejemplos de productos

- **Platos de entrada**
  Espaguetis de todo tipo, canelones, lasaña, platos de verduras variadas, pastas con queso y col, Quiche Lorraine, rollitos de primavera, hamburguesas de verdura integrales, pastel de cebolla.

- **Guarniciones para guisos**
  Albóndigas de hígado, frituras, croquetas de espinaca, albondiguillas de caracú, de sémola y de tocino, Vermicelli, pasta, pasta con relleno de carne y verdura, Risi-Pisi.

- **Platos principales**
  Asados de todos los tipos, embutidos alemanes, gratinados, comidas terminadas congeladas, codillo de cerdo, pata de ternera, platos preparados, asado con superficie tostada (con cerveza), asados en rollo, verduras rellenas.

- **Guarniciones**
  Arroz, verduras, pastas, patatas (puré, gratinadas, suflés, etc.)

- **Postres**
  Tartas de manzana, pastel de requesón, frutas calientes, compotas.

Modalidades de cocción

En lugar de recalentar y mantener caliente. Regenerar productos del sistema ”cook and chill” (cocinar y enfriar rápidamente). Regenerar comidas sobre platos, bandejas de servir o recipientes GN.

Regenerar

Consejos

- **Vajilla para regenerar**
  Platos de porcelana, arcilla, cristal, bandejas plateadas, sartenes de cobre, recipientes de latón, aluminio, acero cromo níquel, cromo.

- Para servir banquetes, regenerar platos con el bastidor rodante especial para platos de hasta 31 cm de diámetro.
  - Grandes cantidades en el tiempo más breve.
  - Rápido cambio de las cargas.
  - Tiempos cortos de servicio facilitan un cambio rápido en las mesas aumentando así las ventas.

- La vajilla de servir también se calienta: acumulador térmico para trayectos de reparto largos.

- **Cubiertas térmicas:** Para mantener caliente en caso de breves retrasos en el servicio o para el transporte.

- Colocar los componentes de la comida en lo posible distribuidos uniformemente y no muy juntos sobre los platos o bandejas para servir.

- Mise en place: los alimentos sazonados y con mantequilla hacen innecesaria la aplicación de mantequilla con pincel durante el servicio.

- **Salsas:**
  En general salsear después de la regeneración.

- Los procedimientos de regeneración que se repiten a menudo pueden ser programados individualmente.

- **“ClimaPlus Control”:** La regulación individual de la humedad en la cámara del horno - garantiza una adaptación óptima a los más variados productos. La regulación de la humedad puede variarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

- Tenga en cuenta los programas fijos de la cocinateca (véase pág. 44).

- **Regeneración variable:**
  En cualquier medio de cocción de su ClimaPlus Combi puede Vd. elegir su programa de regeneración individual de acuerdo al producto.

Regeneración de platos sobre bastidores rodantes especiales para platos en aparatos sobre mesa y sobre suelo

Cubiertas térmicas para bastidores rodantes de aparatos sobre mesa y sobre suelo

Cómo trabajar con el sensor IQT

Ventajas

- Compensación automática de irregularidades al introducir el sensor IQT. Por consiguiente, posibilidad de evaluar la temperatura de núcleo efectiva en cualquier momento.
- Fácil colocación del sensor IQT; los diversos puntos de medición proporcionan un área de núcleo mayor para la evaluación de la temperatura.
- Excelentes resultados, p.ej. asados „en su punto" mediante evaluación inteligente de la temperatura del núcleo directamente en el producto.
- Productos de calidad excelente y reproducible.
- Ninguna cocción excesiva, ninguna pérdida de peso, cocción exacta en su punto.
- Permite prescindir de personal operativo en la producción.
- Evita los errores típicos de los métodos de prueba tradicionales empleados durante el proceso de cocción (por ejemplo, comprobación con aguja, con el dedo, con los labios, pinchando con el tenedor o cortando).

Sensor IQT - para asados en su punto.

Funcionamiento

Evaluación automática de la temperatura efectiva en el núcleo del producto, incluso aunque no se introduzca el sensor IQT con absoluta precisión. Medición de la temperatura del núcleo para un óptimo control del proceso de cocción. Cocción sin riesgo y sin necesidad de vigilancia adicional.

Medio de cocción

Aplicable con todos los medios de cocción.

Proceda de la siguiente manera

Pinche con la punta fría y limpia del sensor IQT hasta el centro de la parte más gruesa del producto.

- Seleccione el medio de cocción.

- Ajuste la temperatura de cocción.

- Ajuste la temperatura del núcleo - la temperatura preseleccionada se visualiza en el display.

teórica efectiva

Cómo trabajar con el sensor IQT

• El reloj programador está desconectado.

Si no se ha colocado el sensor IQT® o se ha puesto de una forma totalmente equivocada la palabra "SENSOR" se visualizará intermitentemente en el display de la cámara del horno,

en el display de reloj se visualizará la palabra "POSICIÓN" y se emitirá un zumbido.

• Al alcanzarse la temperatura del núcleo térmico preseleccionada se emite una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente.

Consulta duración

pulse esta tecla y en el display del reloj programador se visualizará el tiempo transcurrido

Consejos

- Asado en lonchas, ajuste la temperatura del núcleo a 5º C menos, ya que alcanza su punto durante el enfriamiento.
- Para evitar agujeros (coagulación de las proteínas) en el producto, enfríe lel sensor IQT antes de usarlo.
- Las temperaturas ajustadas y los modos de funcionamiento se pueden modificar en cualquier momento.
- La temperatura del núcleo térmico es programable

Medidas de seguridad

- **El sensor IQT puede estar caliente.**
- **No dejar que el sensor IQT quede colgando fuera de la cámara de cocción.**
- **Antes de descargar, retirar el sensor IQT del producto.**

Asado uniforme „en su punto", carnes jugosas, sin pérdida de peso.

Cocción con la temperatura del núcleo térmico

Información general sobre las temperaturas del núcleo térmico en los diferentes tipos de carne

Carne	Temperatur a del núcleo térmico
Carne de vaca	
muy sangrante bleu rare	45°C
sangrante saignant medium rare	50°C
medio hecho à point medium	55-60°C
bien cocido bien cuit well done	75 – 85 °C
Carne de ternera	
bien cocido	over 77°C

Información general sobre las temperaturas del núcleo térmico en los diferentes tipos de carne

Carne	Temperatur a del núcleo térmico
Carne de cerdo	
medio hecho medium	65°C
bien cocido	75-80°C
en salmuera	65°C
Lamb	
bien cocido	79°C
Carne de carnero	
bien cocido	82°C
Aves	
bien cocido	85°C

Anotaciones

Valores aproximativos de la temperatura del núcleo térmico

	Estado de cocciónténmico	Temperatur a del núcleo
Carne de vaca		
Filete/lomo	medium	55-58°C
Rosbif	medium	55-60°C
Paleta	bien cocido	85-90°C
Asado de vaca	bien cocido	80-85°C
Estofado a la vienesa	bien cocido	90°C
Carne de cerdo		
Pierna	bien cocido	75°C
Pierna	color rosa claro	65-68ºC
Lomo de cerdo	color algo rosa claro	65-70ºC
Hombro	bien cocido	75ºC
Panceta rellena	bien cocido	70-90ºC
Panceta	bien cocido	80-85ºC
Pata trasera asada	bien cocido	80-85ºC
Pata de cerdo cocida	bien cocido	80-85ºC
Jamón cocido	muy jugoso	64-68ºC
Embutidos/ fiambres	65-70ºC 55-60ºC	
Pata trasera calada	bien cocido	75-80ºC
Chuleta de cerdo ahumada	bien cocida	65ºC
Jamón empanado		65-70ºC
Lengua	bien cocido	85-90ºC
Cabezas		75-82ºC
Carne de ternera		
Lomo	rosa pálido	65-70ºC
Pierna, pernil, nuez, frikandeau	bien cocido	78ºC
Riñonada	bien cocido	75-80ºC
Asado de ternera/ hombro	bien cocido	75-80ºC
Pecho de ternera (a menudo relleno o deshuesado)	bien cocido	75-90ºC

Valores aproximativos de la temperatura del núcleo térmico

	Estado de cocciónténmico	Temperatur a del núcleo
Carnero		
Lomo	color rosa pálido	70-75ºC
Lomo	bien cocido	80ºC
Pierna	color rosa pálido	75-78ºC
Pierna	bien cocido	82-85ºC

Cordero

En estado bien cocido la temperatura del núcleo térmico está entre 79ºC y 85ºC. El color de la carne es gris y un poco rosa. El jugo de la carne es transparente.

Aves		
Pollo	bien cocido	85ºC
Ganso	color rosa	75-80ºC
Ganso	bien cocido	90-92ºC
Pavo, pato	bien cocido	80-85ºC

Patés y similares	
Patés	72-74ºC
Embutidos alemanes	70ºC
Sopas espesas en soperas	60-70ºC
Gelatinas	65ºC
Bolluelos	65ºC
Foie gras	45ºC
Salmón	60ºC
Merluza	63ºC
Mousse de Poisson	65ºC

Tecla IQT: Cocinoteca

¿Qué entendemos por PERFILES y cómo funcionan?

Los perfiles de cocción de RATIONAL son procesos ideales memorizados, empleados para la preparación de carnes, especialmente de **asados**.

Su particularidad es su inteligencia: detectan automáticamente el tamaño del corte de carne, el volumen de carga del horno y, con ayuda del sensor IQT, determinan también la temperatura exacta del núcleo de la carne, el tiempo de cocción restante y el grado de dorado actual. Los perfiles se adaptan automáticamente al tamaño de la carne y al nivel de carga del horno, optimizando así la calidad de los platos acabados respecto a los siguientes puntos:

- El centro del asado: especialmente en el caso de carnes „tiernas" conserva una elevada jugosidad hasta cerca de la superficie dorada., incluso aunque no se introduzca el sensor IQT con absoluta precisión (aunque no se pinche justo en el centro).
- La piel o parte exterior: los diversos grados de dorado (de 1 - 7 pálido/oscuro) le permiten regular y determinar fácilmente el nivel de tostado y la formación de corteza del asado. Asados crujientes y perfectos en color y sabor de manera totalmente automática, sin grandes zonas de carne seca provocadas por el proceso de dorado.
- La pérdida de peso del asado se reduce con ello automáticamente al mínimo.
- La indicación del tiempo de cocción restante permite planear mejor el proceso de producción, posibilita un óptimo aprovechamiento del aparato y minimiza las tareas de vigilancia.

Para alcanzar estos resultados excelentes en comparación con la cocción tradicional de carne en vaporizadores combinados, el proceso de cocción de un perfil experimenta unos valores de temperatura y de humedad que se modifican en el clima ideal específico del producto. El software „inteligente" necesario para los perfiles de cocción „observa" la pieza de cocción **midiendo y calculando** continuamente los datos correspondientes de cocción. Al mismo tiempo se detecta automáticamente el tamaño del asado, teniendo así en cuenta que la temperatura de núcleo deseada se alcance siempre **al mismo tiempo** que el dorado ideal deseado (cocción en su punto).

Manejo sencillo

Determine el grado de tostado y ajuste la temperatura teórica del núcleo. De lo demás se encarga el ClimaPlus Combi®, automáticamente. Los ajustes recomendados constan en la tabla de la página 36. Cuando haya transcurrido aproximadamente un tercio del tiempo de cocción, en el display del reloj programador se visualiza el tiempo de cocción restante.
De este modo sabrá cuando el CPC estará de nuevo disponible y podrá armonizar con buena antelación otros procesos de cocción paralelos.

Proceda de la siguiente manera:

- Seleccione el método de cocción y los programas.
- Pulse la tecla IQT. En el correspondiente display se visualiza +PERFILES
- Activar con la tecla de arranque de programa.
- En el display de la temperatura del horno se visualiza:

Ajuste el grado de tostado conveniente mientras el „4" destella. Cuando el display haya cesado de destellar, pulse la tecla de la temperatura del horno y ajuste el grado de tostado conveniente con el selector rápido.

Tecla IQT: +Perfiles

- En el display del sensor IQT se visualiza la temperatura núcleo preseleccionada:72°C.

Pulse la tecla del sensor IQT y ajuste la temperatura núcleo conveniente con el selector rápido.

- Confirme con la tecla de arranque de programa y active +PERFILES.

+PERFILES trabaja con los 3 métodos de cocción, por consiguiente, en la ventana clima se visualiza constantemente un código de barras azul y rojo y las teclas de la combinación Calor húmedo / Calor seco están activadas.

Simultáneamente, en la parte izquierda del display del sensor IQT se visualiza la temperatura deseada y en la derecha la temperatura núcleo actual.

teórica efectiva

Cuando haya transcurrido un tercio (±10 min.) del tiempo de cocción, el tiempo restante se visualiza en el display del reloj.

Si no se ha colocado el sensor IQT® o se ha puesto de una forma totalmente equivocada la palabra "SENSOR" se visualizará intermitentemente en el display de la cámara del horno,

en el display de reloj se visualizará la palabra "POSICIÓN" y se emitirá un zumbido.

¿Para qué tipos de comidas no son ideales los perfiles de cocción?

Por regla general los perfiles de cocción se prestan solamente para cortes de carne a partir de aprox. 8 cm de diámetro, ya que se trata de un programa para asados de tamaño grande y cocción lenta.

Procure cargar con cortes de carne de aprox. el mismo tamaño, e introduzca siempre el sensor IQT en la parte más gruesa de la pieza.

+PERFILES es un programa particularmente indicado para asados lentos, con un tiempo de cocción mínimo de 30 a 40 minutos, por consiguiente, no se presta para el asado de pollos, patos o aves de reducido tamaño (el mejor programa para estas piezas es el asado climático). Tampoco se presta para la preparación de filetes de lomo, solomillo, bistecs, costilletas, chuletas, etc.

Observación:

+PERFILES es un programa autónomo, por lo cual no se puede aplicar como fase de otro programa.
No obstante, podrá copiarlo y crear sus propios perfiles de cocción (ver capítulo „Copiado de programas", página. 50).

Para evitar el desajuste fortuito de los valores programados, el panel de mando permanece bloqueado durante toda la ejecución del programa, salvo en el caso de un par de excepciones (ver más abajo) .

+PERFILES solamente se puede detener mediante la desconexión del CPC.

Si se abre la puerta del aparato el programa se interrumpe solamente y recupera el funcionamiento tan pronto se vuelve a cerrar la puerta.

Las siguientes funciones se pueden seleccionar también durante la ejecución del programa:
- HACCP
- Cal

Ajustes recomendados para grado de dorado y temperatura núcleo

Producto	TN	dorado recom.	margen temp.
Ternera asada	75-80 °C	Grado 1-5	130-190 °C
Embutido alemán	68-72 °C	Grado 1-6	130-210 °C
Pechuga de pavo	72-75 °C	Grado 1-4	130-170 °C
Pierna de ternera	80 °C	Grado 1-4	130-170 °C
Asado de panceta con corteza	80-85 °C	Grado 5-7	190-230 °C
Pescuezo de cerdo	75 °C	Grado 1-7	130-230 °C
Lacón	82 °C	Grado 7	190-230 °C
Tapa	82-85 °C	Grado 1-3	130-150 °C
Morcillo	82-85 °C	Grado 2	140 °C
Lomo alto	78-82 °C	Grado 1-2	130-140 °C
Lomo bajo	78-82 °C	Grado 1-2	130-140 °C

El grado de dorado recomendado corresponde al margen de temperatura aquí indicado

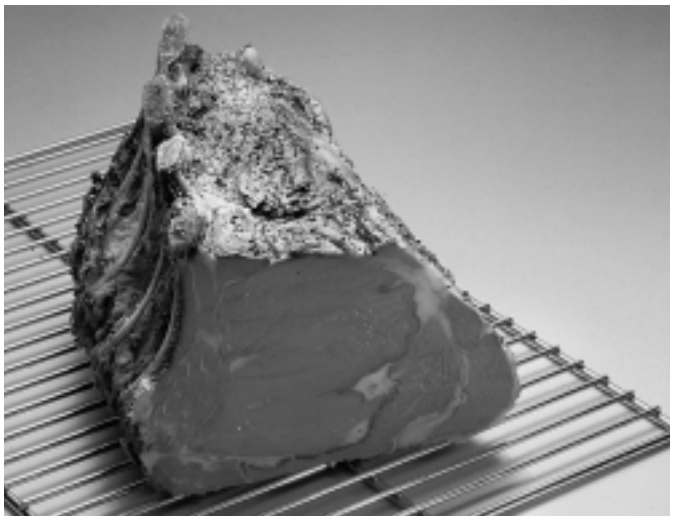
Consejos: con los grados de dorado más elevados, utilizar con moderación mezclas de condimentos que contengan mucho azúcar y especias que intensifiquen el efecto de dorado, p.ej. el pimentón.

Tecla IQT: +Cocción NT (baja temperatura)

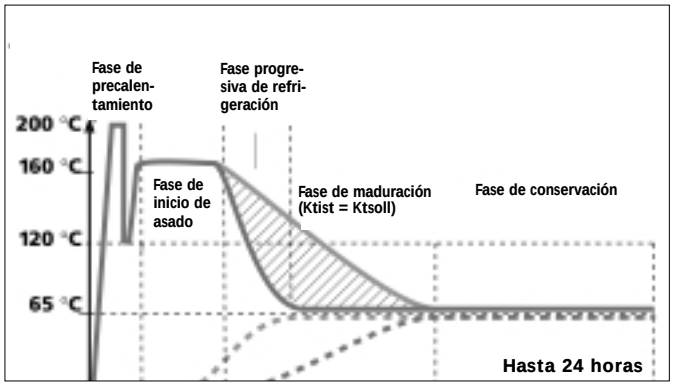
Cocción NT (asado a baja temperatura)

Ventajas

- Un proceso de cocción más suave, en el que la carne cuece (madura) lentamente manteniendo su más genuino sabor.
- Menor pérdida de peso gracias a un clima de cocción suave. La carne conserva su jugo y el peso de la pieza apenas disminuye.
- El rápido proceso de enfriamiento tras la cocción impide que los bordes se asen excesivamente incluso con piezas de reducido diámetro. Las lonchas de carne presentan un color uniforme.
- Posibilidad de cocinar por la noche gracias a la transmisión automática a la fase de mantenimiento (hasta 24 horas).
- Apoya el sazonamiento natural de la carne creando un clima de cocción óptimo.
- Óptimo sazonamiento también de carne fresca que no ha colgado el tiempo suficiente.
- Elimina la necesidad de controlar el proceso de cocción ya que las condiciones climáticas y la circulación del aire se adaptan automáticamente a las necesidades específicas del producto.
- Menos pérdida de jugo al cortar la carne en porciones.



Menos pérdida de jugo al cortar trozos grandes en porciones



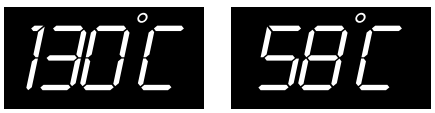
Proceda de la manera siguiente:

- Deseleccione el medio de cocción y los programas
- Pulse la tecla IQT

- Seleccione+ NT-GAREN con el selector rápido

- Active con la tecla de arranque de programa

- En el display de la temperatura del horno y en el display del sensor IQT se visualizan los valores programados.



Observación:

Si no se ha colocado el sensor IQT® o se ha puesto de una forma totalmente equivocada la palabra "SENSOR" se visualizará intermitentemente en el display de la cámara del horno, en el display de reloj se visualizará la palabra "POSICIÓN" y se emitirá un zumbido. (véanse también las páginas 30 y 31).

Tecla IQT: +Cocción NT (baja temperatura)

- Pulse la tecla de la temperatura e introduzca la temperatura del horno en el display

- Pulse la tecla del sensor IQT e introduzca la temperatura núcleo en el display

- Active con la tecla de arranque de programa

Observación:

Die Garraumtemperatur kann zwischen 130 °C und 200 °C eingestellt werden, die Kerntemperatur zwischen 45 °C und 80 °C.

- El método de cocción NT trabaja con calor seco, por consiguiente, en la ventana clima se visualiza constantemente un código de barras rojo y la tecla de calor seco permanece activada.

- En el display del horno se visualiza la temperatura de cocción conveniente.

- El display del reloj programador visualiza:

Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, en el display del horno destella la instrución „CARGAR".

Cargue ahora el CPC con los productos e inserte el sensor IQT. Cierre las puertas. El proceso de cocción NT inicia.

Transcurrido un cierto tiempo, en el display del sensor IQT se visualiza la temperatura núcleo actual (efectiva).

Soll Ist

Fase de sazonamiento:

Durante esta fase de cocción la temperatura del núcleo va aumentando lentamente y la temperatura del horno se adapta automáticamente a la evolución de la temperatura del núcleo. Este proceso de sazonamiento lento hace que la carne se mantenga tierna y jugosa y que la superficies cortadas presenten un aspecto de color uniforme.
Cuando la fase de sazonamineto inicia, en el display del reloj se visualiza automáticamente „REIFEN".

Tecla IQT: +Cocción NT (baja temperatura)

Fase de mantenimiento

Tan pronto la temperatura del núcleo coincida con el valor programado, se visualiza "HALTEN" (= mantener) en el display. Esta fase de mantenimiento puede durar hasta 24 horas.

La fase de mantenimiento se puede interrumpir en cualquier momento, deseleccionando el medio de cocción. Para ello, pulse simplemente el medio de cocción encendido. Todos los displays se cancelan y en el display del reloj programador se visualiza de nuevo la hora actual.

Si ya ha dorado (soasado) la carne y desea seguir asándola a baja temperatura, pase simplemente de la fase de sazonamiento a la cocción NT. Deje la puerta del CPC abierta. Aténgase a las instrucciones recogidas en „Proceda de la siguiente manera".
La temperatura del horno conserva el valor programado, si lo desea, seleccione ahora la temperatura del núcleo y active la cocción NT con la tecla de arranque del programa.

Pulse la tecla de arranque del programa las veces necesarias hasta que en el display del reloj programador se visualice „REIFEN" (=sazonamiento). Seguidamente, cargue el CPC, inserte el sensor IQT y cierre la puerta.

El programa arranca automáticamente.

La carne previamente dorada se conserva tierna y jugosa durante la fase de sazonamiento y mantenimiento y adquiere un color bonito y uniforme.

Ajustes recomendados para temperatura núcleo y soasado de la carne

Producto	TN recom.	temperatura recom. soasado
Solomillo	52 °C	130-180 °C
Lomo alto	55 °C	130-180 °C
Fricandeau	58 °C	130-150 °C
Pata de cordero	58 °C	130-170 °C
Pechuga de pavo	75 °C	130-160 °C
Lomo bajo	52-56 °C	130-190 °C
Espaldilla	55 °C	130-160 °C
Asado de vaca	58-80 °C	130-150 °C
Caza	55-58 °C	130-170 °C
Según el grado de tostado que se desee, se podrá ajustar la temperatura de soasado entrel 130 y 200 °C.		

Observación:

+Cocción NT es un programa autónomo, por lo cual no se puede aplicar como fase de otro programa.
No obstante, podrá copiarlo y crear sus propios programas de cocción a baja temperatura (ver capítulo „Copiado de programas", página 50).

Para evitar el desajuste fortuito de los valores programados, el panel de mando permanece bloqueado durante toda la ejecución del programa, salvo en el caso de un par de excepciones (ver más abajo).

El programa +Cocción NT solamente se puede detener desconectando el CPC. En la fase de mantenimiento el programa se puede detener deseleccionaando el medio de cocción. Si se abre la puerta del aparato el programa se interrumpe solamente y recupera el funcionamiento tan pronto se vuelve a cerrar la puerta.
Las siguientes funciones se pueden seleccionar también durante la ejecución del programa:

- HACCP
- Cal

Tecla IQT: +Delta-T

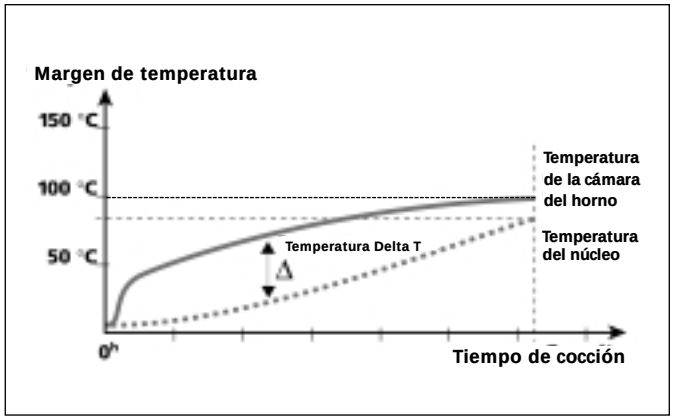
Ventajas

- Un método particularmente delicado de asar jamones y piezas de carne de gran tamaño, saladas o adobadas (contratapa, tapa de vaca)
- Las proteínas cárnicas se acumulan ya al comenzar la cocción, pero la fibra de la carne sigue teniendo la posibilidad de hincharse. Esto impide la pérdida de proteínas ya que con este procedimiento la superficie no se tensa debido a la formación prematura de la corteza del asado.
- Este método de cocción delicado minimiza la evaporación de líquido del producto, la carne permanece tierna y jugosa con un mínimo de pérdida de peso.
- La cocción delicada hace que el asado adquiera un aspecto apetitoso y una textura uniforme de poros finos.

Saftige Schinken – besonders schonend gegart.

Funcionamiento

Al inicio de la cocción la temperatura del horno aumenta de acuerdo con la temperatura Delta programada y se va aproximando a la temperatura núcleo durante el proceso de cocción.
La temperatura de cocción va aumentando de manera delicada hasta alcanzar los 100°C. De este modo el producto no se daña y la cantidad de líquido evaporado durante la cocción es insignificante.



La temperatura Delta es la diferenecia entre la temperatura del núcleo y la temperatura del horno.

Delta-T = diferencia entre la temperatura del núcleo y la temperatura del horno.

Proceda de la siguiente manera.

- Deseleccione el medio de cocción y los programas.
- Pulse la tecla IQT

- Seleccione + DELTA -T con el selector rápido

- Active con la tecla de arranque de programa

- Los valores programados se visualizan en el display de la temperatura del horno y en el display del sensor IQT.

Pulse la tecla de la temperatura del horno e introduzca la temperatura Delta con el selector rápido.

Tecla IQT: +Delta-T

Pulse la tecla del sensor IQT e introduzca la temperatura del núcleo térmico con el selector rápido.

- Confirme con la tecla de arranque de programa y active con ello + DELTA-T

+DELTA-T trabaja con calor húmedo, por consiguiente, en la ventana clima se visualiza constantemente el código de barras azul y la tecla de calor húmedo permanece activada.

- En la parte izquierda del display del sensor IQT se visualiza la temperatura conveniente y en la derecha la temperatura actual.

teórica efectiva

Observación:

Si no se ha colocado el sensor IQT® o se ha puesto de una forma totalmente equivocada la palabra "SENSOR" se visualizará intermitentemente en el display de la cámara del horno, en el display de reloj se visualizará la palabra "POSICIÓN" y se emitirá un zumbido. (véanse también las páginas 30 y 31).

Observación:

La temperatura Delta-T se puede ajustar entre 20°C y 60°C, la temperatura del núcleo térmico entre 45°C y 99°C.
+Delta T es un programa autónomo, por lo cual no se puede aplicar como fase de otro programa.
No obstante, podrá copiarlo y crear sus propios programas Delta-T (ver capítulo „Copiado de programas", página. 50).

Para evitar el desajuste fortuito de los valores programados, el panel de mando permanece bloqueado durante toda la ejecución del programa, salvo en el caso de un par de excepciones (ver más abajo) .

+Delta T solamente se puede detener desconectando el CPC.

Si se abre la puerta del aparato el programa se interrumpe solamente y recupera el funcionamiento tan pronto se vuelve a cerrar la puerta.

Las siguientes funciones se pueden seleccionar también durante la ejecución del programa:
- HACCP
- Cal

Ajustes recomendados para Delta-T y temperatura del núcleo térmico

Producto	TN	temp. Delta-T recom.
Lomo adobado	68 °C	∧30 °C
Ternera (espaldar)	80 °C	∧40 °C
Jamón de Praga	68 °C	∧30 °C
Jamón curado	68 °C	∧20 °C
Jamón de Borgoña	65-68 °C	∧25 °C
Jamón ahumado	62-65 °C	∧20 °C

Tecla IQT: Cocinoteca

La tecla IQT sirve para seleccionar las aplicaciones **Cocinoteca** y **Función suplementaria** .

A continuación describimos la Cocinoteca. La descripción de las funciones suplementarias consta en el capítulo „Tecla IQT: funciones suplementarias" (S. 57) .

La cocinoteca recoge diversos **programas de cocción** para los más diferentes productos y aplicaciones. Estos programas han sido **desarrollados** por el departamento de **investigación culinaria de RATIONAL** mediante numerosas series de ensayos y le garantizan resultados siempre excelentes.

Ventajas:

- Programas desarrollados por los **jefes de cocina de Rational**
- **Excelentes resultados** sin necesidad de efectuar pruebas previamente
- Sin necesidad de introducir programas

Cada programa ha sido guardado bajo un nombre individual que permite identificar con facilidad de qué producto se trata. Los nombres se visualizan en alemán, inglés, francés, español o portugués, de acuerdo con el **idioma de usuario** seleccionado. Además, podrá introducir nombres en su propio idioma documentando el nombre bajo „User". Proceda tal cual se indica en la sección „Programación, etiquetado de programas " (pág. 46) .

La cocinoteca recoge los siguientes programas:

Deutsch	***BAGUETTE**	Español	***BAGUETTE**
English	***BAGUETTE**	Portug	***BAGUETTE**
Français	***BAGUETTE**	User	_____

Horneado de barras de pan (baguette).
Productos recomendados: precocinados, congelados. Consejo: utilizar chapas de aluminio con agujeros, o chapas de aluminio revestido de teflón. El programa incluye una fase de precalentamiento para acumular una suficiente reserva térmica.

Deutsch	***CC-HAEHN**	Español	***CCH-POLLO**
English	***CC-CHICK**	Portug	***CC-FRANG**
Français	***LF-P0ULE**	User	_____

Pollo Cook chill
Asado de pollos en dos fases. Los pollos se asan completamente pero la superficie exterior queda sólo ligeramente dorada. En la segunda fase de asado a la parrilla, los pollos se regeneran a temperatura de consumo adquiriendo el deseado tono dorado y una piel crujiente. Para la cocción se utilizan las parrillas Rational para cocción vertical de pollos. Los pollos pueden permanecer en las parrillas hasta la siguiente fase de regeneración.
Productos recomendados: pollos frescos de 1.000 g - 1.100 g de peso
El programa incluye una fase de precalentamiento para la acumulación de una suficiente reserva térmica.

Deutsch	***CROISSAN**	Español	***CROISSAN**
English	***CROISSAN**	Portug	***CROISSAN**
Français	***CROISSAN**	User	_____

Horneado de Croissants.
productos recomendados: precocinados, congelados, productos naturales o tratados con una solución salina.
Consejo:utilizar bandejas de aluminio revestido de teflón.
El programa incluye una fase de precalentamiento para acumular una suficiente reserva térmica.

Deutsch	***GRILHAEH**	Español	***POLLO-ASA**
English	***ROASTCHI**	Portug	***FRANGASS**
Français	***P0ULROTI**	User	_____

Asado de pollos enteros.
Los pollos se cuecen en posición vertical en las parrillas especiales de Rational, para garantizar una cocción uniforme del interior y exterior. Un perfil de cocción especial garantiza pollos jugosos por dentro y crujientes por fuera. La cocción vertical reduce el proceso a 35 minutos.

Los pollos se prestan para el consumo inmediato
Productos recomendados: pollos frescos de 1.000 g -1.100 g de peso.
El programa incluye una fase de precalentamiento para acumular una suficiente reserva térmica.

Deutsch	***REG-BANK**	Español	***REG-BANQ**
English	***REG-BANQ**	Portug	***REG-BANQ**
Français	***REG-ASS**	User	_____

Regenerado de comidas preparadas en platos (servicio banquetes).
Los platos listos se colocan en el correspondiente bastidor de regeneración, se enfrían, se regeneran y se reparten.

Tecla IQT: Cocinoteca

Este proceso acelera el cambio de carga y garantiza un servicio rápido.
El programa se compone de dos fases:
1. Precalentamiento: para acumular una suficiente reserva térmica, se calienta el CPC seleccionando una temperatura más alta que la sigue en la fase de regeneración.

Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, en el display se visualiza:

y la señal acústica suena a intervalos.
Seguidamente, se podrá cargar el CPC.

2. Regeneración

Deutsch	***REG-CART**	Español	***REG-ALCA**
English	***REG-CART**	Portug	***REG-ALCA**
Français	***REG-CART**	User	_____

Regeneración diaria à la carte
Para la carga rodada de comidas precocinadas en platos, bandejas de servir o en recipientes.

Productos recomendados: observar las instrucciones recogidas bajo „Regeneración“ en el capítulo „Calor húmedo + calor seco" (página 27).

Deutsch	***REG-HAEH**	Espanol	***POLLO-REG**
English	***REG-CHIC**	Portugl	***FRANGESQ**
Francais	***REG-POUL**	User	_____

Regeneración (2ª fase) de pollos precocinados con el programa „CCH-POLLO“.
Para la rgeneración se utilizan las parrillas de cocción vertical. Con este programa los pollos ya asados adquieren el deseado color dorado y una piel crujiente.
Productos: pollos preasados y enfriados con el programa Cook-Chill.

Deutsch	***REINIGEN**	Español	***LIMPIEZA**
English	***CLEAN**	Portug	***LIMPEZA**
Français	***NETTOYAG**	User	_____

Limpieza del ClimaPlus Combi®.
Duración: 40 minutos
Por favor observar las instrucciones recogidas bajo „Limpieza manual“ (pág. 100).

Observación:

Los programas de la cocinoteca son fijos y no admiten modificación en la cocinoteca. Se conservan en en su estado original y llevan un asterisco al inicio identificándolos como programas fijos. Para modificarlos fuera de la cocinoteca es necesario copiarlos previamente a la memoria variable de programas (ver capítulo „copiado de programas“ p. 49).
Cuando se han copiado programas estándar se pueden eleccionar las funciones adicionales siguientes:
- Rociar con vapor
- 1/2 revoluciones del ventilador
- Intervalos de funcionamiento del ventilador
- 1/2 energía
- HACCP
- Cal

Proceda de la siguiente manera:

- Deseleccione los medios de cocción y la programación
- Pulse la tecla IQT y seleccione el programa conveniente con el selector rápido.

En el display se visualizan primeramente los tres programas de lógica IQT seguidos de una serie de asteriscos. Por detrás se encuentran los programas estándar marcados con un asterisco.

- Activar con la tecla de arranque de programa.

Programación

Ventajas

- Ahorro de tiempo, puesto que los programas están listos para ser iniciados.
- Permite prescindir de personal durante la cocción.
- El programa de cocción discurre de forma totalmente automática.
- Seguridad del estándar de calidad de productos calibrados y precocinados.
- Los procesos de cocción estandarizados pueden estar a cargo de personal no cualificado, que seguirá con exactitud las instrucciones dadas por Ud.

Proceda de la manera siguiente:

- Desconecte el medio de cocción y abra la puerta del aparato

- Pulse la tecla de arranque de programa

- Con el selector rápido, seleccione el puesto de programa conveniente

- Tan pronto haya seleccionado un medio de cocción, se encontrará en el primer paso del programa.

Seleccionar cualquier otro parámetro necesario, por ejemplo: clima de la cámara del horno, temperatura del horno, tiempo de cocción, temperatura del núcleo térmico, funciones suplementarias, etc.

etc.

- Para generar un paso de programa, seleccione siempre un medio de cocción y ajuste seguidamente el parámetro conveniente.

- Una vez concluido el programa pulse ... para guardar los datos

Control

Para controlar, abra la puerta y pulse la tecla de arranque de programa las veces necesarias hasta que hayan pasado todos los pasos y el display esté en blanco.

Programación: precalentamiento/llamada de programas

Posibilidad de precalentar en el primer paso del programa:

Ventajas

- Definición de una fase de precalentamiento en el primer paso del programa para generar una reserva de calor en el horno ya antes de cargarlo. Este precalentamiento permite a productos congelados y refrigerados alcanzar la temperatura de cocción oportuna con mayor rapidez.

- Manipulación más fácil y más segura. La instrucción "Cargar" indica que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento conveniente y que se puede proceder a la carga.

Consejos

- Precalentar a temperaturas lo más altas posible (300 °C), para generar una reserva de calor suficiente.
- Cargar con la mayor rapidez posible para limitar al máximo la caída de temperatura en el horno.
- Precalentar para hornear: a temperatura de horneado. Seleccionar una temperatura de precalentamiento más alta cuando el horno esté completamente lleno.

Proceda de la manera siguiente

– Deseleccione el medio de cocción

– Llame el programa

– Con el selector rápido, seleccione el número de programa oportuno

– Seleccione el medio de cocción para el precalentamiento

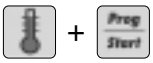
– Ajuste la temperatura de la cámara del horno

– Mantenga pulsada la tecla hasta que se visualice „VORHEIZEN“ en el display

– Seleccionando un medio de cocción accederá al siguiente paso del programa.
Prosiga, ateniéndose a las instrucciones recogidas bajo „Programación” (página 44) .

Modificación de programas

- Podrá intervenir en un programa en ejecución para modificar lo siguiente:
  – temperatura de cocción,
  – tiempo de cocción o temperatura del núcleo,
  – regulación de la humedad y
  – funciones suplementarias.

El programa memorizado se mantiene sin modificarse.
Para memorizar las modificaciones, pulsar la tecla de temperatura y la tecla de arranque de programa.
El display de texto claro destella durante 4 segundos como confirmación. 

Para que las modificaciones se mantengan es necesario guardarlas con cada fase de programa.

- No es posible programar el funcionamiento continuo de la unidad.
- No es posible introducir pasos de programa posteriormente.

Consejos

- Los puestos de programa libres destellan.
- Podrá ejecutar las 9 fases del programa con un solo medio de cocción y con diversas temperaturas.
- Para una programación individual, copiar las ayudas de programación recogidas en las páginas 47 y 48.

Cómo trabajar con un programa memorizado

1. Con el selecetor rápido. seleccione el número del programa oportuno

2. Pulse la tecla de arranque de programa.

- Las diferentes fases de cocción se van ejecutando automáticamente en serie.

- Al final del programa suena una señal acústica y el aparato se desconecta automáticamente.

Etiquetado de los programas

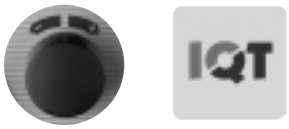
Para poder identificar los programas con mayor rapidez y seguridad podrá etiquetar cada programa con un nombre individual. El nombre no excederá los 9 caracteres y se visualiza tras su introducción en el display en texto claro.

Proceda de la siguiente manera.

- Deseleccione el medio de cocción y el paso de programa.
- Llame el programa pulsando para ello la tecla de arranque de programa.

- Pulse la tecla IQT hasta que el trazo del cursor aparezca por debajo de la primera cifra.

- Seleccione las letras con el selector rápido y confirme con la tecla IQT.



- El cursor destella a la derecha de la letra selccionada, seleccione ahora una nueva letra y confirme tal cual indicábamos más arriba...

- Para guardar, mantenga la tecla IQT pulsada hasta que desaparezca el trazo del cursor.

Consejo

- Cuando se guarda un producto varias veces, el aparato asigna índices consecutivos ,p.ej. pollo 1 pollo 2, ...

Archivo de los programas memorizados

Los propgramas memorizados se archivan
– por nombre del programa o
– por número del programa

Archivo por número del programa

– **Automáticamente** mediante el ClimaPlus Combi®.
Los programas guardados se marcan con cifras luminosas, los programas **libres destellan** al ser seleccionados.

Archivo por nombre del programa

– Cada programa se puede dotar de un nombre individual.
–Todos los programas se clasifican y se archivan automática mente por **orden alfanumérico** (primero las letras y luego las cifras) .
– Cuando se llama el modo de programación se visualizan **primeramente** todos los **programas** por orden alfabético, **después por orden numérico** .

Observación:

Encontrará sus programas con mayor facilidad y rapidez si introduce primeramente las letras y luego las cifras de la denominación, p.ej.:

Programación: borrado de programas/ayuda de programación

Borrado de un puesto de programa:
El siguiente proceso permite borrar los programas sin necesidad de sobreescribirlos.

- Seleccione el correspondiente número de programa,

- seleccione el medio de cocción

- se visualiza automáticamente: 00:00.

- pulse la tecla de arranque de programa durante 5 segundos para que desaparezcan las visualizaciones

- el puesto del programa vuelve a destellar.

Número de programa: **Producto:** **panceta de cerdo (con corteza)**

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6	Paso 7	Paso 8	Paso 9
Medio de cocción	Calor	Calor seco	Calor						
			70						
	100	160	220						
IQT	30	68	78						
funciones suplementarias	-	-	-						
	Unir claras	Cocción	Corteza						

Ayuda de programación

Número de programa **Producto:**

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6	Paso 7	Paso 8	Paso 9
Medio de cocción									
Funciones suplementarias									

Número de programa **Producto:**

	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6	Paso 7	Paso 8	Paso 9
Medio de cocción									
Funciones suplementarias									

Copiado de programas

1. Copiado de programas estándar

Proceda de la siguiente manera:

- Seleccione el programa estándar valiéndose para ello de la tecla IQT y del selector rápido.

- Active el programa pulsando una sola vez la tecla de arranque de programa.

- Mantenga la tecla IQT pulsada hasta que el puesto del programa destelle en el display.

- Acepte el puesto de programa propuesto o seleccione otro libre con el selector rápido.

- Seguidamente, pulse la tecla IQT.
  Todos los displays se cancelan y el programa estándar se transfiere a la memoria variable de programas (1-99 puestos). El nombre del programa seleccionado se conserva y el asterisco inicial se borra.

Observación:

Cuando se han copiado programas estándar se pueden eleccionar las funciones adicionales siguientes:
- Rociar con vapor
- 1/2 revoluciones del ventilador
- Intervalos de funcionamiento del ventilador
- 1/2 energía
- HACCP
- Cal

Prog / Start

2. Copiado de programas IQT

Proceda de la siguiente manera:

- seleccione el programa y realice los ajustes necesarios (p.ej. temperatura del horno, temperatura del núcleo térmico, etc.).
  No active el programa con la tecla de arranque, en lugar de ello,
- mantenga la tecla IQT pulsada, hasta que en el display destelle un puesto de programa libre.

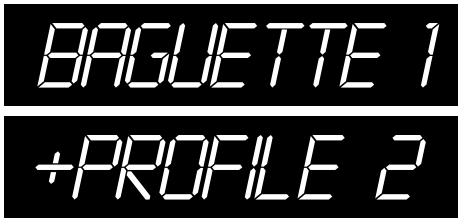
Acepte el puesto de programa propuesto o seleccione otro libre con el selector rápido.

Seguidamente, pulse la tecla IQT.
Todos los displays se cancelan y el programa IQT se transfiere a la memoria variable de programas (1-99 puestos). El nombre del programa IQT y el signo + inicial se conservan.

Consejo

Cuando se copia varias veces un programa estándar o un programa IQT a la memoria variable, el sistema asigna automáticamente un índice (cifra).

Por ejemplo:



No obstante, si desea asignar un nuevo nombre al programa, proceda según se describe bajo „Programación, etiquetado de programas“.

Cuando se han copiado programas estándar IQT® se pueden seleccionar las funciones adicionales siguientes:
- Rociar con vapor
- 1/2 revoluciones del ventilador
- Intervalos de funcionamiento del ventilador
- 1/2 energía
- HACCP
- Cal

Ajuste de la hora

Servicio continuo

Reloj programador
Cuando se pulsa la tecla del reloj programador

en el display se visualiza:

Servicio continuo
Pulsar prolongadamente la tecla del reloj programador, una sola vez,

en el display se visualiza:

Ajuste del tiempo real

Proceda de la siguiente manera:

- Deseleccione el medio de cocción y el programa

- Mantenga la tecla del reloj pulsada durante 10 segundos. (saltar la visualización inicio de cocción)
- En el display se visualiza:

- Ajuste la hora oportuna con el selector rápido.

- Pulse la tecla del reloj programador.
  La hora real se memoriza.

Introducción del inicio de cocción

Si la organización de la cocina lo exige, podrá dejar que el ClimaPlus Combi® **se active automáticamente**.
Condición: los medios de cocción y los programas deben de estar desactivados.

- Mantenga la tela del reloj programador pulsada durante 5 segundos (saltar la visualización „duración")
- En el display se visualiza:
- Ajuste la hora de inicio conveniente, valiéndose para ello del selector rápido.
- Pulse la tecla del reloj programador.
  La hora de inicio de coción se memoriza.

La hora de inicio de cocción queda memorizada y no es necesario introducirla de nuevo cada día.

Proceda de la siguiente manera:

- Introduzca el medio de cocción, duración etc.

- Active la hora de inicio pulsando primeramente la tecla del reloj programador e inmediatamente después la tecla de arranque del programa y mantenga ambas teclas pulsadas durante unos segundos .

- Durante el tiempo de permanencia hasta el inicio del proceso de cocción en el display se visualizan alternativamente la hora actual y la hora de inicio.

Selección del inicio de cocción con programas estándar memorizados
Seleccione el primer paso del programa, mantener pulsadas la tecla del reloj programador y la tecla de arranque del programa tal cual indicábamos más arriba, hasta que en el display se visualicen en alternancia la hora actual y el inicio de cocción.

Selección del inicio de cocción con programas IQT:
Seleccione el programa IQT sin arrancarlo. En vez de ello, mantenga pulsadas la tecla del reloj programador y la tecla de arranque del programa tal cual indicábamos más arriba, hasta que en el display se visualicen en alternancia la hora actual y el inicio de cocción.

Consejo

- Podrá arrancar automáticamente tanto los procesos de cocción introducidos manualmente como los programas existentes.

Medidas de seguridad

Por favor tenga presente que la conservación prolongada de alimentos en un horno no refrigerado o calentado no es aconsejable desde un punto de vista de higiene.

Función suplementaria „Rociado con vapor“

Ventajas
- Una muy buena elevación de los productos de panadería por la introducción rápida de humedad.
- Suave brillo de los productos horneados.
- Introducción repentina de humedad.

Funcionamiento
Introducción repentina de humedad.

Ejemplos de productos rociados con vapor

- **Mise en place**
  Pasta brisa, tartaletas sin relleno, bollería diaria.
- **Platos de entrada, entremeses**
  Profiteroles, relámpagos, vol-au-vent, pan de barra, canutillos, florones
- **Guarniciones para guisos**
  Profiteroles, relámpagos
- **Platos principales**
  Lomo adobado en empanado integral, jamón empanado, solomillo en manto de hojaldre.
- **Postres**
  Eclairs, buñuelos de viento, pasteles de hojaldre, croissants, pastel de almendras, pastas de levadura, pastel de semillas de adormidera, caracolas.

Medio de cocción
„Calor seco”

Margen de temperatura
De 120ºC a 250ºC (de la cámara de cocción).

Proceda de la siguiente manera:
- Presione la tecla „Rociado con vapor”

- **Tiempo de funcionamiento:** La entrada de humedad funciona solamente mientras se pulsa la tecla „rociado con vapor” y está limitada a un máximo de 4 segundos (el diodo verde señala que esta tecla está activada).

Programar de la siguiente forma
En todas las fases de programa con calor seco o bien calor seco y húmedo entre 30°C-300 °C se puede programar la función adicional "Rociar con vapor”.
Si se emplea la función adicional "Rociar con vapor” en una fase de programa, en la ventana de clima se visualiza el valor preajustado de 70% de humedad. El valor se puede ajustar pulsando sobre el "Ojo mágico”.

Planchas perforadas de aluminio que conducen el calor rápidamente de forma uniforme a la parte inferior de los productos a hornear.

Consejo
- Rociar los productos de panadería y pastelería poco después de iniciar el horneo.

Calor seco

Calor seco y húmedo

Función suplementaria „ventilación a 1/2 velocidad“

Ventajas

- Proceso de cocción silencioso.
- No se arremolinan los productos ligeros ni el papel de repostería.
- Los productos delicados, como por ejemplo la tarta de queso, se elevan uniformemente.

Funcionamiento

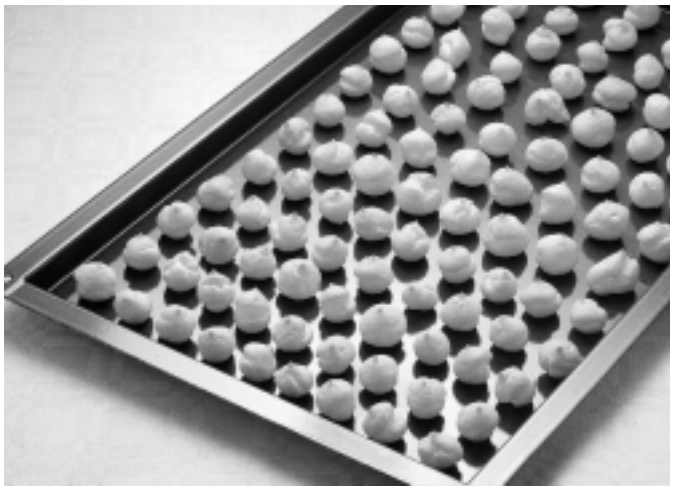
El rodete del ventilador gira a 1/2 velocidad.

Medio de cocción

Elegible en todos los medios de cocción.

Ejemplos de productos

Masas ligeras como bizcochos, galletas o piezas pequeñas de pastelería (por ejemplo, profiteroles, relámpagos, tarta de queso, merengue), barritas de queso, pastas de hojaldre, suflés, farsas, productos rellenos (por ejemplo, lenguado relleno, solomillo relleno, etc…)



Ningún „remolino” de productos ligeros.

Proceda de la siguiente manera:

- Seleccione el medio de cocción

- Seleccione la temperatura, la hora o la temperatura del núcleo térmico.

- Pulse la tecla „Rodete ventilador 1/2 velocidad” (el diodo verde indica que esta función ha sido activada).

Ventilación a 1/2 velocidad, gas

- Introducir el proceso de cocción con: medio de cocción, temperatura duración y temperatura del núcleo.
- Pulsar la tecla IQT
- Seleccionar la función conveniente con el selector rápido.

- La función suplementaria seleccionada se visualiza en el display de texto claro.

- Confirmar con la tecla de "arranque de programa"

Consejos

- La función "Ventilación a 1/2 velocidad" es programable.
- La combinación de las funciones "Ventilación a 1/2 velocidad " y "Ventilación en intervalos" posibilita un clima todavía más estable en la cámara del horno.
- Horneado de bollos de pan pesados.

Función suplementaria „ventilación en intervalos“

Ventajas
- Funcionamiento más suave de la cámara del horno.
- Mínima pérdida de peso de la pieza.
- Mínimo consumo de energía.
- Cocción óptima en el margen de temperaturas bajas.
- Transmisión moderada de calor.

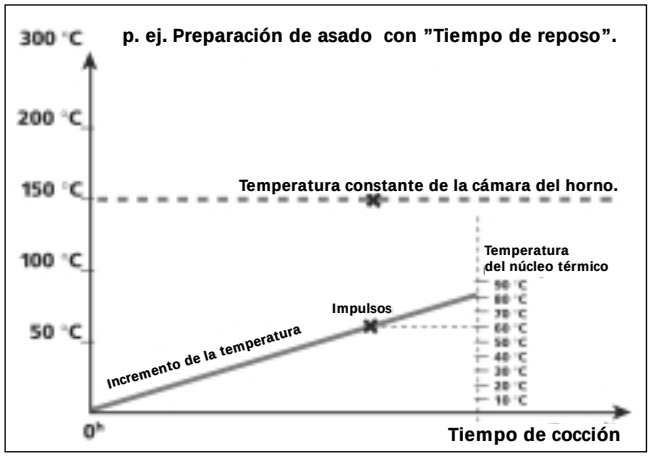
Funcionamiento
El rodete del ventilador se activa con un intervalo de tiempo determinado.

Medio de cocción
Seleccionable con todos los medios de cocción.

Ejemplos de cocción con la función „ventilación en intervalos“
- **Entremeses, platos de entrada**
  Rosbif (frío/caliente), lomo de corzo, lomo de venado, lomo de ternera, carré de cerdo, pechuga de pavo, pechuga de pato, hígado de ganso, pechuga de ave.

- **Platos principales**
  Pierna de cordero, rosbif (frío/caliente), pavo, lomo ahumado, jamón de Borgoña, tapa y contratapa, pierna de ternera y de cerdo (muestra).

- **Preparación de asados:**
  ejemplo: combinación de calor húmedo y calor seco a 150ºC, temperatura del núcleo a 52ºC - Buena cocción. Después de alcanzar los 60ºC de temperatura del núcleo ya no es necesario aportar el calor con el rodete del ventilador a plena velocidad - el calor acumulado en la pieza de cocción es suficiente, para cocinar el producto con „la activación a intervalos del rodete del ventilador”. El asado „se asienta”, el jugo de la carne no se suelta y la pérdida de peso se reduce.



Activación del rodete del ventilador en intervalos

Proceda de la siguiente manera:
- Seleccione el medio de cocción.

- Introduzca la temperatura, la hora o la temperatura del núcleo térmico.

- Pulse la tecla„ventilación en intervalos“ (el diodo verde se enciende indicando que la función está activada).

Consejos
La „ventilación en intervalos“ es programable. Para garantizar un proceso de cocción todavía más estable y silencioso es posible combinar la función „ventilación en intervalos“ con „ventilación a 1/2 velocidad“.

Función suplementaria „Cool down“

Ventajas

• Enfriamiento rápido y delicado de la cámara de cocción.

• Sin ninguna presencia de personal operativo.

Funcionamiento

Enfriamiento rápido y delicado del material de la cámara de cocción.

Proceda de la siguiente manera

• Cierre la puerta

• Pulse la tecla „Cool down”

• En el display se visualiza

• Abrir la puerta.

• En el display se visualiza

El diodo verde indica que la función está activada.
La temperatura de la cámara del horno destella.

Medidas de seguridad

- **¡Cuidado! Durante el „Cool down” no se desconecta el ventilador al abrir la puerta.**
- **Operar la función „Cool down” solamente con el sistema de direccionamiento del aire reglamentariamente cerrado.**
- **¡Atención! Antes de seleccionar la función „Cool down” cerrar la puerta.**
- **„Cool down” no es programable.**
- **La cámara del horno no debe refrigerarse con agua fría.**

Tecla IQT: funciones suplementarias

Las funciones suplementarias son aplicaciones que por regla general se utilizan poco en la rutina diaria del cocinero. Por esta razón no están representadas de manera visible, sino que se seleccionan en caso necesario.

Las funciones suplementarias pueden ser integradas en todos los procesos de cocción manuales o programados.

Las funciones suplementarias disponibles son las siguientes:
– 1/2 energía
– Cocción Delta-T
– Registro HACCP
– ProgLock (bloqueo de programación)

Proceda de la siguiente manera:

- Introduzca el proceso de cocción con: medio de cocción, temperatura, hora y temperatura del núcleo térmico.
- Pulse la tecla IQT.

- Seleccione la función suplementaria conveniente, valiéndose para ello del selector rápido.

- La función suplementaria seleccionada se visualiza en el display de texto claro.

p.ej.

- Confirme on la tecla de „arranque de programa“.

Tecla IQT: función suplementaria „1/2 Energía“ (E1/2)

Ventajas
- Evita puntas de corriente reduciendo el consumo de energía.

Funcionamiento
Necesita sólo el 50% de la potencia de conexión.

Medio de cocción
Elegible en todos los medios de cocción.

Proceda de la siguiente manera:
- Pulse la tecla IQT

- Con el selector rápido, seleccione la función „E 1/2“

- Active „media energía“ valiéndose para ello de la tecla de arranque de programa

- Detrás de la indicación de la temperatura del horno se visualiza una „**E**“

Consejos

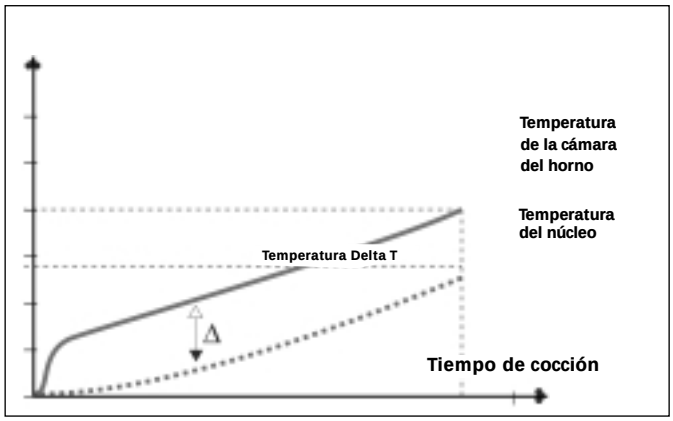
- **Atención**
  Con la función suplementaria „E 1/2“ es posible que el tiempo de cocción aumente.

Notas

Tecla IQT: función suplementaria „cocción Delta-T“

Ventajas

- Un método especialmente delicado de cocinar el jamón y cortes de carne marinada grandes.



La temperatura Delta-T resulta de la diferencia entre la temperatura del núcleo térmico y la temperatura de la cámara del horno.

Funcionamiento

Al ascender lentamente la temperatura de la cámara del horno - hasta el final del proceso de cocción- con una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo térmico, se somete a la carne a un largo proceso de cocción.

Delta-T = diferencia entre la temperatura del núcleo térmico y la temperatura de la cámara del horno.

Medio de cocción

Seleccionable con todos los medios de cocción.

Proceda de la siguiente manera:

- Pulse la tecla IQT.

- Seleccione la función „Delta“ con el selector rápido.

- Active la función con la tecla de „arranque de programa“

- En el display de la cámara del horno se visualiza:

- Ajuste el valor teórico de la temperatura del núcleo térmico.

- Pulse la tecla de la temperatura del horno e introduzca la temperatura Delta en el display .

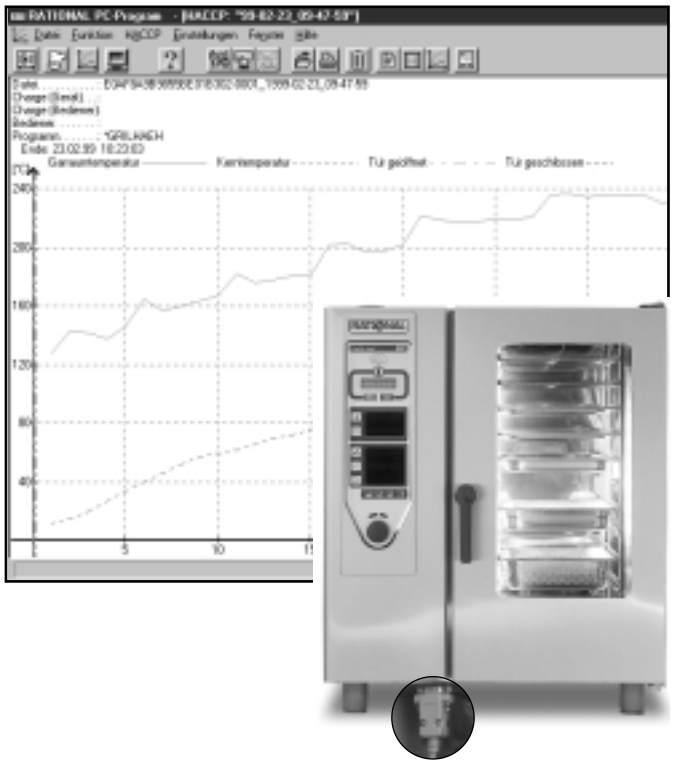
Consejos

- La experiencia demuestra que la temperatura Delta-T suele residir entre los 25 °C y los 60 °C. „Delta-T“ es programable y aplicable con los tres medios de cocción.

Tecla IQT: función suplementaria „HACCP“

Ventajas
- La interface serial (enchufe Sub D de 9 polos) posibilita la impresión en línea y el registro de los datos del proceso de cocción.
- Para su seguridad: los protocolos de referencia le ayudarán a documentar sus propios estándares.

Se registran los siguientes datos:
Salida de datos cada 60 segundos (en formato ASCCII)
– Número de carga
– Hora
– Número o nombre del programa de cocción
– Temperatura de la cámara de cocción
– Temperatura del núcleo térmico
– Puerta abierta/puerta cerrada



Funcionamiento
La interface sirve para dar salida a los datos del proceso. Para ello, necesita un ordenador y el programa RATIONAL para ordenador. Para mayores detalles, consulte el manual de servicio del programa RATIONAl para ordenador.

Proceda de la siguiente manera:
- Instale el programa RATIONAL en su ordenador.
- Arranque el programa de cocción.
- Pulse la tecla IQT.

- Seleccione „HACCP“ con el selector rápido.

- Confirme con la tecla de „arranque de programa“.

- El punto que destella en el display de la temperatura del horno indica que se está efectuando el registro.

Configure el programa RATIONAL para ordenador ateniéndose a las instrucciones recogidas en el correspondiente manual de servicio.

La disponibilidad de los datos de cocción termina cuando:
- el reloj programador para de funcionar
- se alcanza la temperatura del núcleo térmico
- se deselecciona el medio de cocción

Tecla IQT: Función suplementaria „Programmiersperre“

¡Los espacios de programa libres no lucen intermitentemente! Se activa y desactiva de la manera siguiente:

- Seleccionar el medio de cocción
  Para suprimir el zumbido de la alarma, abrir la puerta o programar la hora.

- Pulsar la tecla Expert y con la rueda central de ajuste demandar el estado "LOCK ON/"LOCK OFF".

- Pulsar la tecla Start, tras lo cual en el display del reloj se indica ********, donde el primer dígito luce intermitentemente.

- Con la rueda de ajuste central introducir la contraseña fijada de fábrica: RATIONAL.
- Seleccionar caracteres con la rueda central de ajuste.

  Continuar la selección mediante la tecla de reloj y para confirmar, utilizar la tecla de temperatura de la cámara de cocción.

- la contraseña puede tener también menos de 8 dígitos
- una vez que se han introducido todos los dígitos correctamente, con la tecla de la temperatura de la cámara del horno puede elegirse entre "LOCK ON" y "LOCK OFF".
- el estado ajustado se memoriza con la tecla Start.

- si el bloqueo de programación está activado, no es posible seleccionar programas, indicándose en el display Expert "LOCK ON"

Indicación de aviso

¡ATENCION! La pérdida ú olvido de la contraseria, obligará a una intervención del Servicis Técnico.

Nueva contraseña
Ajuste previo de fábrica
Contraseña = RATIONAL/CLIMA+

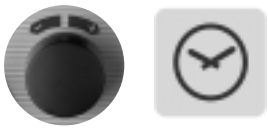
Generalidades: Introducir la contraseña anterior para obtener la autorización y, a continuación, introducir dos veces la nueva contraseña.

- Seleccionar el medio de cocción

- Pulsar la tecla Expert y con la rueda central de ajuste demandar el estado "LOCK OFF"/"LOCK ON".

- Pulsar la tecla Start, tras lo cual en el display del reloj se indica ********, donde el primer dígito luce intermitentemente.

- Seleccionar caracteres para la contraseña anterior con la rueda central de ajuste. Continuar seleccionando con la tecla de reloj hasta que la contraseña esté completa.



- Una vez que se han introducido todos los dígitos correctamente, con la tecla de la temperatura de la cámara del horno puede elegirse entre "LOCK ON" y "LOCK OFF".
- Accionar la rueda central de ajuste, tras lo cual en el display del reloj se indica ********, donde el primer dígito luce intermitentemente.

- Seleccionar e introducir caracteres de la nueva contraseña con la rueda central de ajuste. Pasar a la siguiente operación mediante

- Pulsar la tecla Start, tras lo cual en el display del reloj aparece "@@@@@@@@", donde el primer dígito luce intermitentemente.

- Repetir la nueva contraseña (¡confirmar!)
- El estado ajustado se almacena con la tecla Start.

Ajustes específicos de cada país

El ClimaPlus Combi se adapta a su país, habla con Vd. en su propio idioma. Vd., como usuario, puede elegir con toda libertad las unidades para los ajustes de tiempo y temperatura y el idioma.

Formato de tiempo
Vd. puede elegir entre dos formatos de tiempo distintos.

– El visualizador de 24 horas

– El visualizador de 12 horas

Introducción del idioma del USUARIO

Proceda de la siguiente manera:
– Salir del medio de cocción
– Pulsar la tecla Expert
– Seleccionar los nombres de programa a modificar con la rueda central de ajuste.
– Mantener pulsada la tecla Expert hasta que luzca de forma intermitente un guión inferior ("_") en la primera posición
– Seleccionar los caracteres deseados con la rueda central de ajuste (continuar pulsando el símbolo de reloj)
– Para almacenar, mantener pulsada la tecla Expert hasta que desaparezca el guión.

Cambio de idioma
El ClimaPlus Combi "habla" con Vd. en su idioma.
Es decir que todo lo que se introduzca en el aparato pueden visualizarse posteriormente en los siguientes idiomas:
- **ALEMÁN**
- **INGLÉS**
- **FRANCÉS**
- **ESPAÑOL**
- **PORTUGUÉS**

Si su idioma no se encuentra entre los que "habla" el ClimaPlus Combi, Vd. tiene la posibilidad de programar en su propio idioma todos los conceptos que aparezcan en el visualizador a través del idioma **"User"**. De esta manera tiene la ventaja de que todo el personal que trabaja en su cocina comprenda las indicaciones del ClimaPlus Combi.

Cambio de la unidad de temperatura de ºC a F
En el ClimaPlus Combi Vd. dispone de dos unidades de temperatura. Se puede elegir entre:

Unidad	Display CPC	Margen de temperatura
ºC	(CELSIUS)	30ºC - 300ºC
F	(FAHRENH)	85ºF - 575ºF

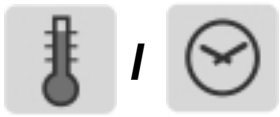
Modo	Cifras	Alemán	Inglés	Francés	Español	Portugués
Falta de agua	9	WASSER	WATER	EAU	AGUA	AGUA
Placa T	9	T-PLATINE	T-PCB	PLATINE T	PLATINA-T	PLACA-T
Cámara del horno	9	T-GARRAUM	T-CABINET	CELLULE T	CAMARA-T	CAMATA-T
Marmita T	9	T-KESSEL	T-GENERAT	CHAUD T	GENERA-T	GERADOR-T
Motor del ventilador averiado	9	MOTOR DEF	MOTOR-DEF	MOT DEF	MOTOR-DEF	MOTOR DEF
Introduc. Tiempo real	8	ECHTZEIT	REALTIME	HORLOGE	HORAREAL	HORAREAL
Introduc. Tiempo inicio	8	STRTZEIT	STRTTIME	H DEPART	INI-HORA	INI-HORA
Servicio permanente	8	DAUER	CONT-RUN	DIRECT	CONTINUO	DURACAO
Cooldown	9	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN
Inicio	9	START	START	START	INICIAR	INICIAR
Pulsador	9	TASTE	BUTTON	TOUCH E	PULSADOR	PULSADOR
Precalentar	8	VORHEIZE	PRE HEAT	PRECHAUF	CALENTAR	ESQUENTA
Cargar	8	BELADEN	LOADING	CHARGER	CARGAR	CARREGAR
Abrir puerta	9	TUER AUF	OPEN DOOR	PORTE	PUERTA	PORTA
Reinicio	9	RESET	RESET	RESET	REINICIAR	REINICIAR
Bloqueo programac.	9	PROG AUS	PROGLOCK	NON PROG	CORTAPROG	CORTAPROG
Conexión programac.	9	PROG EIN	UNLOCK	PROG	PROG	PROG
Servicio técnico		KESSEL <O	GENER <0	CHAUD <0	GENER <0	GERAD<0
Servicio técnico		E-10000	E-10000	E-10000	E- 10000	E-10000
Servicio técnico		E-DD	E-DD	E-DD	E-DD	E-DD

Ajustes específicos de cada país

Proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el aparato y vuélvalo a conectar.

- Presionar al mismo tiempo durante unos 10 segundos el pulsador de temperatura y el reloj programador.



1. Selección del formato de tiempo

- Seleccionar con el mando de selección rápida el formato de tiempo deseado. Presionar el pulsador de temperatura de la cámara del horno.

2. Selección del idioma

- Seleccionar con el mando de selección rápida el formato de idioma deseado. Presionar el pulsador de temperatura de la cámara del horno.

3. Selección de la unidad de temperatura

- Seleccionar con el mando de selección rápida el formato de temperatura deseado. Todo los datos que se introduzcan se confirmarán presionando la tecla Prog/Start.

- Si Vd. ha utilizado el idioma "User", presione la tecla de la cámara del horno en vez de la tecla Prog/Start.

- En el visualizador de la temperatura de la cámara del horno aparece el primer concepto, p. ej.

- En el visualizador general se repite el concepto. Bajo la primera letra parpadea el cursor.

- Con ayuda del mando de selección rápida se puede sustituir cada una de las letras.

- Confirmar las letras con

- El cursor parpadea bajo la siguiente letra. Procédase como se ha descrito arriba.

- Pasar al próximo concepto presionando la tecla de temperatura de la cámara del horno. Procédase como se ha descrito arriba.

- Confirmar el final de la introducción con

Consejo

Si Vd. no quiere realizar todos y cada uno de los ajustes específicos de cada país, sino que sólo desea modificar el formato de tiempo, puede abandonar de inmediato los ajustes de países presionando la tecla Prog/Start.

Tablas de rendimiento: carne de vaca y de ternera

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Filete	Condimentar, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC, unos 3 cm. de alto	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	12 unidades	24 unidades
Biftec de los cuartos traseros	Condimentar, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC, unos 2 cm. de alto	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x1/1	20 x 1/1	20 x 1/1 40 x 1/1	10 unidades	20 unidades
Rosbif	Condimentar, echar un poco de aceite, medium	Parrilla o 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Rosbif * * *	Condimentar, echar un poco de aceite, medium	Parrilla o 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Costilla * * *	Condimentar, medium	Parrilla o 20 mm. esmaltado en granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 unidades	2 unidades
Asado de vaca (Estofado)	Preferentemente piezas planas, de un diámetro de 80 a 100 mm.	90-150 mm. sin agujeros	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Asado de vaca * * *	Dado el caso condimentar ligeramente	Parrilla 40 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 40mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40mm	10 x 2/1 Parilla 1x2/1 40mm	6-8 kg	12-16 kg
Carne estofada de vaca en rollo	Condimentar, rociar con salsa caliente, según el caso cubrir con 20 mm. 1/1 GN	65 mm. sin agujeros	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 1/1	20-25 unidades	40-50 unidades
Hígado de vaca	Cortar en lonchas gruesas similares, precalentar a 300ºC	Parrilla o 20 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Filete Wellington	Marcar el filete	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Filete Colbert	Blanquear hojas de col en el CPC, hacer cocer el filete con aire caliente	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Estofado a la vienesa	Cocido al vacío. Cocción en BT 106	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Filete de ternera	Condimentar, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 unidades	16 unidades
Chuletas de ternera	Condimentar poco antes de la carga, precalentar a 300ºC	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 1/1 5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Asado de ternera	Condimentar, piezas secas (Frikandeau), mechar, recipiente para salsa	Parrilla 65 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
Pierna de ternera	Mechar dado el caso, recipiente para el jugo de fondo	Parrilla 40 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 40 mm	6 unidades	12 unidades
Osso bucco	Escabechar, cortar en lonchas similares	65 mm. sin agujeros	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Pecho de ternera	No rellenar en exceso, glasear de vez en cuando	Parrilla ó 65 mm sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	1 unidades	2 unidades
Ragú	Relleno caliente en cocotas, rociar con salsa Hollandaise, gratinar	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	nach Ø 10-12	nach Größe unidades
Carne blanca	Si se diese el caso adornar con hierbas y verduras	65 mm. sin agujeros	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Espalda de ternera	Glasear de vez en cuando	Parrilla	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 unidades	2 unidades
Hombro de ternera	Mechar, recipiente para el glaseado	Parrilla ó 40 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 2/1 40 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 40 mm	6-8 kg	12-16 kg
Lengua de ternera Vacío)	Añadir jugo de fondo dado el caso	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3-4 kg	6-8 kg
Mollejas de ternera (Vapor)	Pasar 3 veces por agua fría y colocar de nuevo	40 mm. sin agujeros	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-14 unidades	20-28 unidades

NT=Cocción a bajas temperaturas (aire caliente a menos de 100ºC + "Activación del rodete del ventilador en intervalos") * * * = Baja temperatura, cocción de larga duración

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250-270 ° 7 Min.			72 unidades	120 unidades	240 unidades	480 unidades	20
260 ° 8-10 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	20
140-160 ° 25-30 Min.	160 ° 20 Min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2° paso** Elegir cocinateca
120-140 ° NT 58 °	KT 53 °		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2° paso** Elegir cocinateca
120-140 ° NT 70 °	KT 55 °		2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	20 **2° paso**
130 -140° 90-120 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
140 ° NT 85 °	15-20 Min. o KT 80 °		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **1*)**
130-140 ° 60-80 Min.			75 unidades	125 unidades	250 unidades	500 unidades	90
250 ° 8 10 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	20
160-180° KT 52 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40
150 ° NT 60 °	15 Min. o KT 55 °		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	20 **2° paso**
85 ° 165 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
180-220 ° KT 68 °			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	20
220-240 10-12 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	20
10 Min.	140 ° KT 75-80 °	160 ° 5 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° paso**
20 Min.	140 ° 50 Min.	170 ° 10 Min.	18 unidades	30 unidades	60 unidades	120 unidades	40 **3° paso**
130-140 ° ca. 90 Min.			45 unidades	75 unidades	150 unidades	300 unidades	90
15 Min.	140 ° KT 72 °	160 ° 10 Min.	3 unidades	5 unidades	10 unidades	20 unidades	40 **3° paso**
250 ° 6-8 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	0
KT 75 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
160-180 ° KT 70 °	5 Min.		2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	20
20 Min.	150 ° 65 Min.	170 ° 5 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° paso**
80 °			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	100 **2*)**
85 ° 8-10 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	100

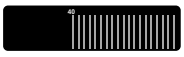
KT: Temperatura del núcleo térmico, **1*)** seleccionable también a través de cocinateca, **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Carne de cerdo, de carnero y de cordero

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Medallones de cerdo	Condimentar, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC, unos 70 a 80 g.	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Entrecote	Al natural, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Chuleta de cerdo (empanada)	Echar aceite o grasa para dorar, ver que el pan rallado esté seco	20 mm. esmaltado en granito o alum. perforado	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 unidades	16 unidades
Chuleta de cerdo a la parrilla (estofada)	Marinar, echar salsa caliente	40 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Hamburguesas	Precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Albóndigas	Hacerlas del mismo tamaño, moldear bien la masa	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	45 unidades	90 unidades
Lomo de cerdo	Glasear de vez en cuando (cerveza negra y glaseado)	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1 Parilla	6 x 2/1 Parilla	8 kg	16 kg
Asado de pescuezo de cerdo	Condimentar bien, dado el caso mechar con verduras	Parrilla 65 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
Asado con costra (panceta de cerdo rellena)	Primeramente hinchar la corteza, cortar en trozos convenientemente, condimentar bien	Parrilla 40 mm. sin agujeros	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	5-7 kg	10-14 kg
Carne de cerdo ahumada	Deshuesada, de tamaño igual, colocar en la misma parrilla, recipiente para el jugo de fondo	Parrilla 65 mm.	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	6-8 kg	12-16 kg
Pata de cerdo cocida	Recoger el jugo de fondo, p. ej. para la col fermentada	Parrilla 65 mm.	3 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Parilla 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Parilla 1 x 2/1 65 mm	7-9 unidades	14-18 unidades
Pierna de cerdo	Primeramente vaporizar, ciselar la corteza, condimentar y no engrasar.	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 unidades	12-16 unidades
Jamón con hueso	Cocción con Delta-T	Parrilla	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 unidades	2 unidades
Jamón asalmonado	Cocción con Delta-T	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5-7 kg	10-14 kg
Jamón empanado	Batir en masa de pan (Panadero)	20 mm. esmaltado en granito o alum. perforado	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	ca. 6 kg	ca. 12 kg
Asado de carne picada	Untar uniformemente la superficie superior, si fuera el caso meter en molde (parrilla)	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Embutido alemán	Metido en cubierta de aluminio	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4-6 kg	8-12 kg
Costillas de cerdo con poca carne	Rallar bien el condimento, poner al grill 30 minutos con salsa de barbacoa	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 kg	6 kg
Pata de cerdo	Cocción de larga duración a bajas temperaturas (Cocción nocturna)	Parrilla	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	9 kg	18 kg
Hombro de cerdo	Con corteza (muestra), vaporizar la corteza, ciselar	Parrilla	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	8 kg	16 kg
Lomo de carnero	Como está, en el asador giratorio de Rational	Asador giratorio				1 Spieß	2 Spieße		
Pata de cordero	Vaciada	Parrilla	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	3 unidades	6 unidades
Baronstück	Glasear de vez en cuando esmaltado en granito	Parrilla 20 mm.	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 unidades	2 unidades
Pata de cordero	Cocción al vacío	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-7 kg	12-14 kg
Filetes de lomo de cordero	Rallar bien el condimento, precalentar el recipiente a 300ºC	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 unidades	16 unidades

KT: Temperatura del núcleo térmico. Δ = "Cocción Delta-T"

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

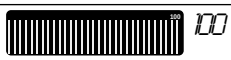
Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250 ° 8-10 Min.			72 unidades	120 unidades	240 unidades	480 unidades	20
250 ° 12-15 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	20
200-220 ° 15-18 Min.			48 unidades	80 unidades	160 unidades	320 unidades	30
140-160 ° 50-60 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	90
200-220 ° 15-18 Min.			90 unidades	150 unidades	300 unidades	600 unidades	20
180 ° 10 Min.	180 ° 5 Min.		135 unidades	225 unidades	450 unidades	900 unidades	20 **2° paso**
150-180 ° 20 Min.	180 ° KT 72 °		16 kg	24 kg	48 kg	96 kg	40 **2° paso**
20 Min.	140 ° 50 Min.	180 ° 20 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° paso**
20 Min.	160 ° KT 78 °	220 ° 12 Min.	21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	40 **3° paso** Elegir cocinateca
80 ° KT 65-70 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
70-100 Min.			27 unidades	45 unidades	90 unidades	180 unidades	100
10 Min.	150-170 ° 50 Min.	220 ° 10 Min.	24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	 40 **3° paso**
	KT 65 ° Δ - 40 ° DELTA ON		2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	**1*)**
	KT 60 ° Δ - 30 ° DELTA ON		21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	**1*)**
170 ° 90 Min.	170 ° 30 Min.		12 kg	18 kg	36 kg	72 kg	60 **2° paso**
10 Min.	150-170 ° 60 Min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	60 **2° paso**
130 ° KT 70 °			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
200 ° 30 Min.	220 ° 10 Min.		9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	60 **2° paso**
120 °/KT 65° NT 70 °	.		18 kg	27 kg	54 kg	108 kg	60
20 Min.	140-160 ° KT 75 °	180 ° 12 Min.	16 kg .	24 kg	48 kg	196 kg	40 **3° paso**
140-180 ° KT 60 °	.		2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	60
130 ° KT 54° NT 60 °	.		6 unidades	9 unidades	18 unidades	36 unidades	60
140-180 ° KT 54-58 °	.		2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	60
70 °	.		21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	**2*)**
160-180 ° NT 70 ° KT 50 °			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	20

KT: Temperatura del núcleo. **1*)** seleccionable también a través de cocinateca. **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Embutidos y congelados

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Embutido casero	Hacer un relleno de la tripa uniforme, no atar demasiado fuerte	Parrilla ó 20 mm. sin agujeros	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	ca. 30 unidades	ca. 60 unidades
Salchicha blanca (bávara)	2 garabatos de carnicero, vara de hierro y parrilla como artilugios de suspensión	Parrilla	2 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	80 Paar	160 Paar
Regenerado de embutidos	Automático de temperatura del núcleo, tiempo de referencia	20 mm. sin agujeros	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Morcilla en rodajas	No asar, sólo calentar para el servicio	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Croquetas de farsa	Para el mise en place, cubrir con folio	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 unidades	100 unidades
Albóndigas de hígado	Darles bien la forma, engrasar ligeramente el recipiente o recubrirlo con un folio	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Semiconservas	Peso neto 200 g.	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 unidades	80 unidades
Embutido en vidrio (250 g.)	Comprobar la resistencia del vidrio al frío y al calor	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 unidades	80 unidades
Productos precocinados congelados									
Pollo Muslo y pata	Precocer, precalentar a 300ºC con carga completa	Parrilla ó 20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Pollo empanado con jamón y queso fundido	Precocer, precalentar a 300ºC con carga completa	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 unidades	16 unidades
Croquetas de pescado	Empanadas, precalentar a 300ºC con carga completa	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 21	20 x 1/1	20 x 2/1	50 unidades	100 unidades
Quiche Lorraine	Precocer en molde de aluminio de 8 cm. de diámetro y 2 cm. de alto	20 mm. o aluminio perforado	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	45 unidades	90 unidades
Lasaña	Precocinada	CNS 65 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 2/1 20 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	10 unidades	20 unidades
Pizza	Precocinada	Chapa de aluminio para horno 1/1 GN	6 x 1/1	10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	2 unidades	4 unidades

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
77 ° KT 72 °			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
75 ° 18 Min.			160 unidades	400 unidades	800 unidades	1600 unidades	
80 ° KT 75 °			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
130 ° 6 Min.	140 ° 2 Min.		120 unidades	200 unidades	400 unidades	800 unidades	**2° paso**
80 ° 10-15 Min.			300 unidades	500 unidades	1000 unidades	2000 unidades	
15 Min.			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
40 Min.			120 unidades	200 unidades	400 unidades	800 unidades	
50 Min.			120 unidades	200 unidades	400 unidades	800 unidades	
180 ° 20-25 Min.			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
180 ° 25-30 Min.			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
200-220 ° 20-25 Min.			300 unidades	500 unidades	1000 unidades	2000 unidades	
200 ° 20-25 Min.			270 unidades	450 unidades	900 unidades	1800 unidades	
140 ° 25-30 Min.			270 unidades	450 unidades	900 unidades	1800 unidades	
200 ° 10-12 Min.			270 unidades	450 unidades	900 unidades	1800 unidades	

KT: Temperatura del núcleo. **1*)** seleccionable también a través de cocinateca. **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Aves, caza y patés

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Lomo de corzo	Mechar, proveerlo de pinchos	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 unidades	4 unidades
Pata de corzo	Deshuesar, condimentar, bardieren, atar	Parrilla ó 65 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5-6 kg	10-12 kg
Espaldilla de corzo	Mechar, marinar	65 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Ragú de corzo	Cocinar al vacío, aprox. 2 kg. por bolsa, p. ej. en tiempos de menos trabajo	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 kg	8 kg
Lomo de liebre	Mechar, condimentar, precalentar a 300ºC	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 21	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 unidades	12-16 unidades
Pata de liebre mechada	Marinar, condimentar, añadir salsa caliente	20 mm. sin agujeros	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Asado de corzo	Estofado, con recipientes GN o mise en place, para horas punta	100 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 kg	16 kg
Faisán	Mechar, bardieren, condimentar, precalentar a 300ºC	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 unidades	12-16 unidades
Pato salvaje	Condimentar, mechar	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 unidades	6 unidades
Aves	Para ensaladas, platos de entrada, etc…	20, 40 ó 60 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Pavo	Rellenar dado el caso, glasear de vez en cuando	Parrilla ó 40 mm. no perforado	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 unidades	4 unidades
Pavo (deshuesado)	Dado el caso condimentar con tocino, o mechar con piña y clavo	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Ganso	Dado el caso rellenar, condimentar y glasear	Parrilla ó 40 mm. esmaltado en granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 unidades	4 unidades
Pechuga de pato a baja temperatura	Pasarla rápidamente y seguir cocinándola	Parrilla ó 20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 unidades	16 unidades
Pechuga de pato	Deshuesar, cocinar bien al vacío (cocinado al vacío)	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Pollo (entero)	Secar, condimentar bien, atar	Parrilla de pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	13 x 1/1	6 unidades	
2 pollos (enteros)	Sacar del refrigerador unos minutos antes de cargar	Parrilla de pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	13 x 1/1	6 unidades	
3 pollos (enteros)	Los pollos no pueden estar congelados	Parrilla de pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	13 x 1/1	6 unidades	
Pollo (1/2)	Colocar parejo sobre la parrilla	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 unidades	16 unidades
Muslo de pollo	Colocar el muslo bien sobre la parrilla	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-12 unidades	20-24 unidades
Paté de la casa	Igualar bien el molde	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Tarrina de carne de caza	Cocción a baja temperatura, moldes de 2 kg.	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Paté de hígado	Cubrir bien el molde del paté	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Paté de pollo	Igualar muy bien la superficie de la farsa	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Galantina de hígado de ganso	Darle forma antes de cocinarla	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg

NT=Cocción a bajas temperaturas (aire caliente a menos de 100ºC + "Activación del rodete del ventilador en intervalos")

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

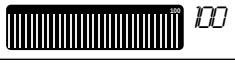
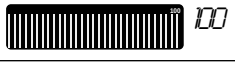
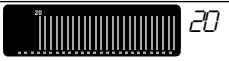
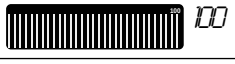
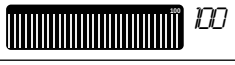
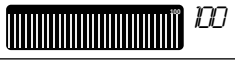
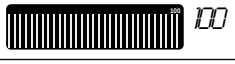
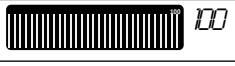
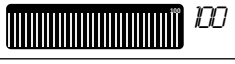
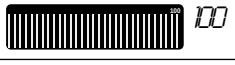
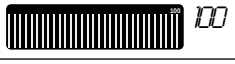
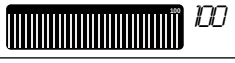
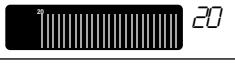
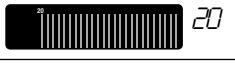
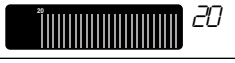
Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
220 ° 25 Min.			6 unidades	10 unidades	20 unidades	40 unidades	20
140-160 ° 60-70 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
140-150 ° 80-100 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
75 °			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	Nach eigener Referenzprobe einstellen
200-220 ° 15-20 Min.			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	40
140-160 ° 50 Min.			36 unidades	60 unidades	120 unidades	240 unidades	90
130-140 ° 90-120 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
160-180 ° 25-30 Min.	220° 5 Min.		18 unidades	30 unidades	60 unidades	120 unidades	20 **2° paso**
140-160 ° 60 -70 Min.			9 unidades	15 unidades	30 unidades	60 unidades	20 **2° paso**
85 ° KT 78 °			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	100
130 ° 100 -130 Min.	150 ° 20 Min.		4 unidades	6 unidades	12 unidades	24 unidades	40 **2° paso**
140 ° NT 80 Min. KT 72 °			9 unidades	15 unidades	30 unidades	60 unidades	60
140-160 ° 120 -150 Min.	150 ° 20 Min.		4 unidades	6 unidades	12 unidades	24 unidades	30 **2° paso**
160 ° 5 Min. KT 50-54 °			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	40
70 °			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	Nach eigener Referenzprobe einstellen
			16 unidades	32 unidades	64 unidades	128 unidades	Elegir cocinateca **1.** GRILHAEHN
			16 unidades	32 unidades	64 unidades	128 unidades	Elegir cocinateca **2.** CC-HAEHN
			16 unidades	32 unidades	64 unidades	128 unidades	Elegir cocinateca **3.** REG-HAEN
200 ° 30 Min.			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	60
220 ° 18 Min.			72 unidades	120 unidades	240 unidades	480 unidades	60
78 ° KT 72 °			24 unidades	40 unidades	80 unidades	160 unidades	100
80 ° KT 70 °			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	100
130 ° 40 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40
140-150 ° 90-120 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40
73 ° 120 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100

KT: Temperatura del núcleo. **1*)** seleccionable también a través de cocinateca. **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Pescado, moluscos y crustáceos

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Salmón (Piezas enteras)	Apoyar el salmón con patatas, colocar las aletas ventrales hacia afuera, poner la CT	20 mm. sin perforar ó 40 mm.	2 x 1/1	4 x 1/1	4 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1	2
Filete de trucha asalmonada/Filete de salmón	En la vajilla de servir, añadir fumets o vino	Parrilla ó 20 mm. sin perforar	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 unidades 15 unidades	40unidades 30 unidades
Suflé de salmón	Dariolen, cocotas, timbales, tener en cuenta la conductibilidad del material	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 unidades	30-40 unidades
Rodaballo (entero)	Con verduras, tener en cuenta la conductibilidad del material	40 mm. sin perforar	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 unidades	2 unidades
Mero (en porciones)	Sal, pimienta, hierbas picadas, vino blanco	40 mm. sin perforar	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 porc. unidades	30 porc. unidades
Rollitos de lenguado	Condimentar, añadir decoración de pescado	40 mm. sin perforar	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Sollas	Colocar la parte inferior clara hacia arriba, precalentar a 300ºC, recipiente engrasado	20 mm. esmaltado de granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-5 unidades	8-10 unidades
Truchas asadas	Condimentar, echar un poco de aceite, precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado de granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 unidades	16-20 unidades
Trucha azul	Dado el caso condimentar por dentro, colocar las aletas ventrales hacia los lados	20 mm. ó 40 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 unidades	16-20 unidades
Gallineta nórdica con verduras	Blanquear antes las verduras	40 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-12 unidades	20-24 unidades
Mejillones	Añadir vino, verduras, etc…	40 ó 65 mm. perforado/sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	1-2 kg	2-4 kg
Albóndigas de pescado	Darles bien la forma y cubrir con un folio	40 mm. sin perforar	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 unidades	100 unidades
Tarrina de pescado	Extender bien y cubrir	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 unidades	6 unidades
Mousseline de salmón	Cubrir con un recipiente GN plano	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Camarones-Dariolen	Cubrir con un recipiente GN plano	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 unidades	50 unidades
Bogavante, bolluelos	Ver que los complementos estén equiparados	20 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Cocinado al vacío:									
Lenguado	Cocinado al vacío	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	6-8 unidades	12-16 unidades
Gambas	Cocinado al vacío	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	80 unidades	160 unidades
Productos precocinados congelados									
Pescado gratinado en papel de aluminio, varias porciones	Precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Gallineta nórdica precocinada y empanada	Precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Pescado en porciones gratinado	Precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 unidades	36 unidades
Filetes de bacalao (precocinado)	Precalentar a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 unidades	36 unidades

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

	Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
	1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
	78 ° KT 62-65 °			2 unidades	3 unidades	6 unidades	12 unidades	
	75 ° 6-8 Min. 80 °8-10 Min.			120 90	200 150	400 300	800 600	
	70 ° 15 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	
	80 ° 25 Min.			6 unidades	10 unidades	20 unidades	40 unidades	
	75 ° 12 Min.			90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	
	75 ° 12 Min,			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	
	250 ° 15 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	
	250 ° 15 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	
	100 ° 10-15 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	
	95 ° 12 Min.			36 unidades	60 unidades	120 unidades	240 unidades	
	78 ° 10-15 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
	75 ° 8-10 Min.			300 unidades	500 unidades	1000 unidades	2000 unidades	
	72 ° KT 62 °			9 unidades	15 unidades	30 unidades	60 unidades	
	70 ° 15 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	
	70 ° 35 Min.			75 unidades	125 unidades	250 unidades	500 unidades	
	72 ° KT 62 °			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	
	72 ° 15 Min.			48 unidades	80 unidades	160 unidades	320 unidades	
	76 ° 12 Min.			480 unidades	800 unidades	1600 unidades	3200 unidades	
	180 ° 30 Min.			72 unidades	120 unidades	240 unidades	480 unidades	
	160 ° 20 Min.			90 unidades	150 unidades	300 unidades	600 unidades	
	180 ° 25 Min.			108 unidades	180 unidades	360 unidades	720 unidades	
	175 ° 20 Min.			108 unidades	180 unidades	360 unidades	720 unidades	

KT: Temperatura del núcleo térmico, **1*)** seleccionable también a través de cocinateca, **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Verduras/hortalizas, guarniciones

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Brécol	Precocinado (fresco, recipiente perforado, pasar por agua helada)	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Coliflor	Fresca, cuarteada, retirar troncho	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	ca. 4 unidades	ca. 8 unidades
Coles de Bruselas	Precocinado, condimentar congeladas, echar mantequilla al servir	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Espinacas	Frescas	65 mm. perforado	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Colinabo	Precocinado, en tiras, fresco	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Zanahorias	Precocinados, observar que la congelación sea buena	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Guisantes	Precocinados, observar que la congelación sea buena	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Espárragos	Atados en salsa de fondo, sueltos con o sin salsa de fondo	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 kg	4-6 kg
Tomates	Blanquear para p. ej. ensalada	20, 40 mm., ó 65 mm. perforado	5 x 1/1 3 x 1/1	10 x 1/1 5 x 1/1	10 x 2/1 5 x 2/1	20 x 1/1 10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	45 unidades	90 unidades
Judías	Precocinado, blanquear bien con agua con hielo	65 mm. perforado o sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Setas	Rociar con limón, dado el caso añadir vino blanco	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Col rizada (blanquear)	Retirar el troncho	65 mm. perforado	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 Köpfe	4-6 Köpfe
Pimientos (rellenos)	Apilar en el recipiente con la apertura hacia abajo	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20-25 unidades	40-50 unidades
Coliflor gratinada	Precalentar cada 2. Pieza que se introduzca	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Bandejas de verdura (Vajilla de servir)	Precocinado, salsear con mantequilla o similar al repartir	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Conservas de verdura	Verificar el diámetro de los tarros. Capacidad 1 litro	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-15 unidades	20-30 unidades
Suflé de verdura	Repartir de manera uniforme el complemento de verdura	40 ó 65 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Budín de verdura	Engrasar bien los moldes, cubrir la carga con folio o con un recipiente GN	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 unidades	30-40 unidades
Niños envueltos	Blanquear bien las hojas, (precocinados precalentar a 300ºC)	65 mm. perforado	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 unidades	50 unidades
Tortilla campera	Repartir la masa uniformemente, llenar hasta 1 ó 2 cm. por debajo del borde	40 ó 65 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Cereales	Colocar en frío y dejar reposar reduce el tiempo de cocción	40 ó 65 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
Suflé integral	Tener en cuenta el tiempo de cocción de los granos	40 ó 65 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Moussaka	Llenar hasta 2 cm. por debajo del borde superior	40 ó 65 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Zanahorias e hinojo al vacío	En palitos, torneados, en dados, en bolsas de una o varias porciones	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	3-9 kg	6-18 kg

Los recipientes perforados reducen los tiempos de cocción

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

	Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
	1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 18 Min.			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 8 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 15-20 Min.			9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	
	100 ° 1-2 Min.			225 135	450 225	900 450	1800 900	
	100 ° 15-18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
	100 ° 10-12 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
	100 ° 6-8 Min.			9 unidades	12 unidades	30 unidades	60 unidades	
	160-180 ° 45 Min.			75 unidades	125 unidades	250 unidades	500 unidades	
	250 ° 8-10 Min.			90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	
	110-130 ° 8-10 Min.			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	
	90 ° 40 Min.			45 unidades	75 unidades	150 unidades	250 unidades	
	140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	**1° paso** **2° paso**
	90-95 ° 20 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	
	140 ° 40 Min.	160 ° 10 Min.		75 unidades	125 unidades	250 unidades	500 unidades	**2° paso**
	140 ° 15 Min.	160 ° 30 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	**2° paso**
	80-100 ° 10-20 Min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	
	140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	**1° paso** **2° paso**
	140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	**1° paso** **2° paso**
	100 ° 15-25 Min.			30 kg	45 kg	80-90 kg	180 kg	

KT: Temperatura del núcleo térmico, **1*)** seleccionable también a través de cocinateca, **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Huevos, guarniciones

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Huevos (bien cocidos)	Tomar el tiempo después de empañarse la ventanilla (blandos 7 minutos)	65 mm. perforado	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	60-100 unidades	120-200 unidades
Huevos en la cocota (Huevo escalfado)	Cargar con folio o cubrir con recipiente GN	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Huevos perdidos Royal	En moldes o recipientes GN	Parrilla ó 65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Huevos perdidos en tripa	Atar a las parrillas y colgar en bastidor	Parrilla ó 20 mm.	abhängig von der Darmdicke und Länge						
Suflé de huevo	Hervir leche, después mezclar con huevos y cubrir con folio	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Huevos revueltos	Batir huevos, batir leche o nata con el molinillo, cubrir	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Crep sueco	Engrasar recipiente, mantener la masa compacta, precalentar	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 Liter	4 Liter
Quiche	Tocino, cebollas, queso, verduras, huevo batido, fondo precocido, precalentar	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Patatas hervidas	Cuarteadas transversalmente, salar, entremezclar bien	100-150 mm. perforado	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	8-14 kg	16-28 kg
Patatas sin pelar	Las patatas grandes también pueden cocinarse en parrilla como "Patatas Idaho"	100-150 mm. perforado	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	6-12 kg	14-24 kg
Albóndigas	No perder de vista el añadir agua y el tiempo de cocción	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Patatas fritas/asadas	Cocinadas a punto, estar pendiente de que no se amontonen, precalentar a 300ºC	40 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
Patatas en papel de aluminio	Meter patatas en papel de aluminio (dado el caso vaporizar antes), precalentar a 300ºC	Parrilla ó 20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Gratinado de patatas	Estar pendiente de la uniformidad en la consistencia del corte	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Patatas Macaire	Plato precocinado, repartir de forma uniforme en el recipiente, precal. a 300ºC	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	40 unidades	80 unidades
Patatas cocidas al vacío	Cuarteadas, torneadas	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-4,5 kg	8--9 kg
Arroz	De grano largo - jugo de fondo- agua - caldo: rel: 2:1, el remojo red. el tiempo de cocción	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Arroz silvestre	Relación 3:1, dejar tiempo bastante en remojo, reduce el tiempo de cocción	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Arroz con leche	3 partes de leche, 1 parte de arroz de grano redondo, canela en rama, azúcar, vainilla	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Pastas (regenerar)	Espaguetti, platos de pasta del sur alemán, tallarines, etc…	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Canelones	Cubrir bien con salsa	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Lasaña	Hasta unos 2 cm. por debajo del borde del recipiente	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 porc.	40 porc.
Suflé de pasta	Repartir bien la masa con los huevos y entremezclar bien con la clara batida	40 mm. ó 65 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 porc.	40 porc.

NT=Cocción a bajas temperaturas (aire caliente a menos de 100ºC + "Activación del rodete del ventilador en intervalos")

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
100 ° 10-12 Min.			300 unidades	500 unidades	1000 unidades	2000 unidades	100
90 ° 6-8 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	100
85 ° 30 Min.			12 litros	20 litros	40 litros	80 litros	100
85 ° 30 Min.			ca. 15 litros	30 litros	60 litros	120 litros	100
90 ° 20 Min.			12 litros	20 litros	40 litros	80 litros	100
90 ° 20 Min.			12 litros	20 litros	40 litros	80 litros	100
200 ° 20 -25 Min.			6 litros	10 litros	20 litros	40 litros	30
180 ° 20 Min.	200 ° 25 Min.		60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	40 **2° paso**
100 ° 30-40 Min.			24 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg	100
100 -130 ° 45-50 Min.			18 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg	100
100 ° 20-25 Min.			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	100
230 ° 15 Min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	20
180 -200 ° 40-45 Min.			120 unidades	200 unidades	400 unidades	800 unidades	90
150 ° 30 Min.	170 ° 15 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	60 **1° paso** 0 **1° paso**
200-220° 15-18 Min.			240 unidades	400 unidades	800 unidades	1600 unidades	20
100 ° 25-30 Min.			20-25 kg	40-45 kg	80-90 kg	180 kg	100
100 ° 35-40 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 45 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
90-100 ° 35-40 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 10 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
150 ° 30-35 Min.			90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	90
140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.		90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	60 **2° paso** 0 **2° paso**
150 ° 30 Min.	170 ° 15 Min.		60 porc.	100 porc.	200 porc.	400 porc.	100 **2° paso**

Tablas de rendimiento: Productos de panadería, pan, panecillos y postres. 1ª parte

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Estrudel de manzana	Untar huevo, leche o agua azucarada	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 unidades	4 unidades
Estrudel de manzana precocinado	Dado el caso untar con Liaison, precalentar	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Fondo de bizcocho (rollo de bizcocho)	Extenderlo bien, precalentar a temperatura de cocción	20 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 kg	2 kg
Fondos de bizcocho Anillo	26 cm. de diámetro, precalentar cada segunda vez que se mete a cocción	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 moldes	4 moldes
Hojaldres, pasteles, fleurons	Untar perfectamente con huevo, precalentar	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 unidades	24-30 unidades
Hojaldres, pasteles, fleurons	Rociar con vapor en los primeros minutos de 10 a 30 segundos	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 unidades	24-30 unidades
Pastas de hojaldre	Cada 2ª introducción	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	depende del tamaño	depende del tamaño
Pastas de hojaldre	Cada 2ª introducción rociar con vapor según gusto	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 unidades	40 unidades
Hojaldres rellenos (queso, etc…)	Colocar de manera uniforme, posible untar con huevo	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Tarta en bandeja de chapa	Cada 2ª introducción	20 ó 40 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Mantecados* (buñuelos de viento)	Hacerlos de manera uniforme	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Pan trenzado de Navidad	Colocar en un recipiente bien recubierto	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Croissants	Fermentar, activar "Vapor" 30ºC, si está en aluminio perforado, sobre papel de cocinar	20 mm. esmaltado en granito o alumino perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Pastel de frutas volcado	Bizcocho duro (para 1/1 GN), (7 huevos, por huevo 30 gr, de azúcar, 40 gr, de harina)	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	´40 porc.	80 porc.
Compota	Cortar las frutas adecuadamente, después de la vaporización dejar reposar	65 mm. sin perforar	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.
Adornos de frutas	Tornear o vaciar manzanas, peras, etc…	20 mm.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 unidades	60 unidades
Frutas calientes	Producto congelado, frambuesas, fresas, zarzamoras, en vajilla de servir	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Conservas de frutas (Tarros)	De 10 a 12 cm. de diámetro, p. ej. pera, capacidad un litro	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Budín diplomático	Revestir moldes cuadrados (folio o papel de cocinar)	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Crema de caramelo (Tarros)	Dariolen, cocotas, timbales, etc…	Parrilla ó 20 mm.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 unidades	80 unidades

* Precalentar por norma a temperatura de cocción los productos de panadería frescos.

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

	Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
	1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
	170-190 ° 40-50 Min.			6 unidades	10 unidades	20 unidades	40 unidades	30
	180 ° 25 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	30
	180-200 ° 12 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60
	170-160 ° 30-40 Min.			6 moldes	10 moldes	20 moldes	40 moldes	60
	160 ° 12 Min.	200 ° 5 Min.		45 unidades	75 unidades	150 unidades	300 unidades	60 **2° paso**
	180 ° 20 Min.			45 unidades	75 unidades	150 unidades	300 unidades	60
	200 ° 10 Min	200 ° 15 Min.		depende del tamaño del producto				60 **2° paso**
	200 ° 15-18 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	60
	180 ° 20-25 Min.			72 unidades	120 unidades	240 unidades	480 unidades	40
	160 ° 40-50 Min.			90 porc.	150 Port	300 Port	600 Port	40
	180 ° 15 Min.	160° 15 Min.		45 unidades	75 unidades	150 unidades	300 unidades	100 **1° paso** 0 **2° paso**
	160 ° 55 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60
	190 ° 15-20 Min.			36 unidades	60 unidades	120 unidades	240 unidades	40 Elegir cocinateca
	170-180 ° 25-30 Min.			120 porc.	200 Port	400 Port	800 Port	60
	100 ° 8-10 Min.			90 porc.	150 Port	300 Port	600 Port	100
	100 ° 6-8 Min.			180 unidades	300 unidades	600 unidades	1200 unidades	100
	80-90 ° 4-6 Min.			90 unidades	150 unidades	300 unidades	600 unidades	100
	100 ° 50-60 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	100
	90 ° 45 Min.			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	100
	85 ° 35 Min.			120 unidades	200 unidades	400 unidades	800 unidades	100

KT: Temperatura del núcleo térmico, **1*)** seleccionable también a través de cocinateca, **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Tablas de rendimiento: Productos de panadería, pan, panecillos, postres. 2ª parte

Producto de cocción	Sugerencias y consejos	Recipientes/parrillas GN apropiados	Capacidades por recipientes/parrillas GN					Cantidad por GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Pastel de levadura	Cada 2º introducción	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Trenzas de levadura	500 g. Durante la cocción untar con agua azucarada	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 unidades	4 unidades
Tarta de queso	Untar bien la masa	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 porc.	80 porc.
Lonchas de requesón	Precocer el fondo de pastaflora, darle gusto a albaricoque, frutas, requesón	40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	50 porc.	100 porc.
Tarta marmolada	Untar muy bien los moldes	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 moldes	8 moldes
Pan de harina integral y refinada	Rociar al vapor en el primer minuto y dejar reposar	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 unidades	6 unidades
Pastaflora	Atender a que la consistencia sea igual en todos los puntos	20 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	24 unidades	48 unidades
Farsas	La temperatura de cocción dependerá del relleno	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Polvorones	Moldes sobre las parrillas	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Savarin	Revestir bien los moldes, precalentar	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 unidades	20 unidades
Pan de Navidad	Masa ligera	Parrilla	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 moldes	8 moldes
Pastel de aglomerado	Colocar uniformemente el aglomerado	20 ó 40 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 porc.	80 porc.
Wiener-Boden	Repartir bien la masa	20 mm. esmaltado en granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1		
Panecillos	Según la carga, rociar con vapor cada 2ª introducción, precalentar	Aluminio perforado	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 unidades	30 unidades
Pan blanco (700 gr.)	Cada 2ª introducción	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 unidades	8 unidades
Tostar baguetes y panecillos	Colocar en molde	20 mm esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 unidades	30-40 unidades
Tostadas	Dado el caso, untar mantequilla	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15-18 unidades	30-36 unidades
Frutas cocidas al vacío	Añadir vino, licor, etc…	Parrilla	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4 kg	8 kg
Caracolas de canela	Fermentar "Vapor" 30º C	20 mm. esmaltado en granito o aluminio perf.	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 unidades	24 unidades
Tarta de ciruelas	Cubrir bien las frutas	20 mm. esmaltado en granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 porc.	60 porc.

* Precalentar por norma a temperatura de cocción los productos de panadería frescos.

Por favor tenga en consideración que los datos de capacidad se refieren siempre a una carga completa. En casos concretos se puede aumentar la calidad de los alimentos reduciendo la cantidad de carga. Los alimentos son productos naturales. Los tiempos y temperaturas de cocción indicados son puntos de referencia y en algunos casos habrán de adaptarse de forma individual a cada producto.

Proceso de cocción de aprox.			Cantidad por carga				ClimaPlus Control/Información adicional- Anotaciones personales
1. Paso	2. Paso	3. Paso	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
160 ° 10 Min.	140 ° 25 Min.		6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60 **2° paso**
160 ° 35 Min.			6 unidades	10 unidades	20 unidades	40 unidades	50 **2° paso**
130 ° 60 Min.			150 porc.	250 porc.	500 porc.	1000 porc.	40
170 ° 25 Min.			150 porc.	250 porc.	500 porc.	1000 porc.	60
160 ° 45 Min.			12 moldes	20 moldes	40 moldes	80 moldes	80
160-180 ° 75-85 Min.			9 unidades	15 unidades	30 unidades	60 unidades	100 1/2 Lüfter
175 ° 12 Min.			144 unidades	240 unidades	480 unidades	900 unidades	100
170-180 ° 16-18 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	60
160-180 ° 16-18 Min.			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	60
175-180 ° 15 Min.			30 unidades	50 unidades	100 unidades	200 unidades	60
160 ° 50-70 Min.			12 moldes	20 moldes	40 moldes	80 moldes	100
160-180 ° 30-35 Min.			120 porc.	200 porc.	400 porc.	800 porc.	80
180 ° 10-12 Min.							80
170 ° 17 Min.			45 unidades	75 unidades	150 unidades	300 unidades	60
180-200 ° 30-40 Min.			12 unidades	20 unidades	40 unidades	80 unidades	0 letzte 10 Min.
160 ° 4-8 Min.			60 unidades	100 unidades	200 unidades	400 unidades	90
250 ° 5 Min.			108 unidades	180 unidades	360 unidades	720 unidades	20
80-100 ° 20-30 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
190 ° 10 Min.			36 unidades	60 unidades	120 unidades	240 unidades	80
160 ° 35 Min.			90 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.	20

KT: Temperatura del núcleo térmico, **1*)** seleccionable también a través de cocinateca, **2*)** Tiempo de cocción: se requiere referencia propia

Recipientes normalizados

Acero cromo-níquel (CNS):

- Inoxidable
- Mejor estabilidad con su doble rebordeado
- Mayor seguridad de agarre
- Larga duración

Acero cromo-níquel (CNS) perforados:

- Con perforación también en los radios - Mejor permeabilidad al vapor
- Mayores diámetros de agujero - Mejor calidad de cocción
- También con perforación lateral

Ta-maño	Artículo	Altura mm	Ino. de. pza.	Imagen	Ejemplos de uso	Juego básico recomendado ClimaPlus Combi CPC 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/3 GN 325 x 175 mm	**Recipiente** CNS	20	**6013.1302**		Para patatas salteadas, albóndigas, lomo de liebre, albóndigas de pan y de pescado, gratinados de diferentes productos, descongelar, escalfar pescado, verduras, complementos	3	6			
		40	**6013.1304**		Para verduras, complementos, carne picada, albóndigas, pescado al horno, rehogado, escalfado, suflé de verduras, pato, ganso, productos de panadería y pastelería	3	6			
		65	**6013.1306**		Para rollitos de col, pimientos rellenos, estofados, arroces, huevos, verduras, col fermentada, frutas diversas, compotas, pastas, asado de vaca, filetes rellenos	3	6			
1/2 GN 325 x 265 mm	**Recipiente** CNS	20	**6013.1202**		Para patatas salteadas, hamburguesas, lomo de liebre, albóndigas varias, gratinados varios, descongelar, pescado escalfado, verduras y complementos	2	4			
		40	**6013.1204**		Para verduras, complementos, carne picada, albóndigas, pescado al horno rehogado y escalfado, suflé de verduras, pato, ganso y productos de pastelería y panadería	2	6			
		65	**6013.1206**		Para rollitos de col, pimientos rellenos, estofados, arroces, huevos, verduras, col fermentada, frutas varias, , compotas, pastas, asado de vaca, filetes rellenos	2	4			
	Recipiente gelocht CNS	55	**6015.1216**		Para verduras sin jugo de fondo, todo tipo de complementos, p. ej. bolas de patata.	1	2			
		90	**6015.1295**		Para verduras (blanquear espinacas), para patatas hervidas, sin pelar, para huevos.	1	2			
		140	**6015.1215**		Para patatas	1	2			
1/1 GN 530 x 325 mm	**Recipiente** CNS	20	**6013.1102**		Para patatas salteadas, hamburguesas, lomo de liebre, albóndigas varias, gratinados diversos, descongelar, pescado escalfado, verduras, complementos	6	10	5	20	10
		40	**6013.1104**		Para verduras, complementos, carne picada, albóndigas, pescado al horno, hervido y escalfado, suflé de verduras, pato, ganso, productos de pastelería y panadería	3	5		10	
		65	**6013.1106**		Para rollitos de col, pimientos rellenos, estofados, arroces, huevos, verduras, col fermentada, frutas varias, compotas, pastas, asado de vaca, filetes rellenos	4	5	5	10	10
		100	**6013.1110**		Para aprovechar el jugo de fondo, preparar salsas, jamón cocido, recoger líquido condensado		1	2	2	4

Recipientes y parrillas normalizados

Recipientes esmaltados en granito (GN):

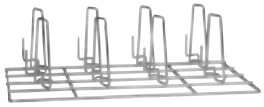
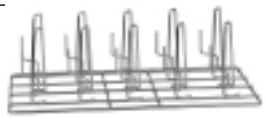
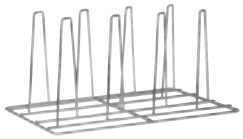
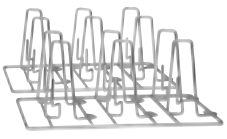
- Mejor conducción del calor
- Mejor calidad al hornear (pan/pastelería)
- No se pegan los productos • Mínimo consumo de grasa
- Sin pérdida al porcionar; las esquinas quedan completamente formadas
- Una mejor elevación de la masa de horneo (pan/pastelería, superficie bien dorada y una miga bien formada)

Recipientes de aluminio perforado:

- Excelente conducción del calor
- Muy buena elevación de la masa de horneo (pan/pastelería, una miga bien formada)
- Con o sin revestimiento de teflón.

Parrillas niqueladas en brillo o de acero noble/CNS:

- Para asar al horno, a la parrilla y hacer cochuras

Ta-maño	Artículo	Altura mm	Ino. de. pza.	Imagen	Ejemplos de uso	Juego básico recomendado ClimaPlus Combi CPC 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/1 GN 530 x 325 mm	**Recipientes** perforados CNS	55	**6015.1165**		Para verduras sin jugo de fondo, todo tipo de complementos, p. ej. albóndigas,…	3	5	6	10	10
		90	**6015.1195**		Para verduras (p. ej. blanquear espinacas), patatas hervidas, sin pelar, huevos	3	5	3	5	6
		140	**6015.1115**		Para patatas	2	3	6	5	12
	Recipientes esmaltados en granito	20	**6014.1102**		Para horneo de masas de pastelería masas revueltas, pizzas, pastas, fresco o congelado, asados, gratinados (carne, pescado, verdura), suflés, estofados, hamburguesas y productos con salsas	6	10	6	20	10
		40	**6014.1104**			3	5	6	10	10
		65	**6014.1106**			3	5	4	10	10
	Recipientes de aluminio perf. Teflon	20	**6015.1103**		Todo tipo de productos de panadería y pastelería (farsas, hojaldres, croissants, rosquillas, congelados)	6	10		20	
	Parrillas CNS o CNS niqueladas en brillo		**6010.1101** **6010.1100**		Para piezas grandes de asado de larga duración (cerdo, ternera, vaca, caza, cordero), asados rápidos, tostadas, gratinados, para pollos, patos, gansos, codillos, para cocer en la vajilla de servir, descongelar, para moldes cuadrados y bandejas de hornear desmontables, cocción al vacío, conservas	6	10	6	20	1
1/1 GN	**Parrilla de grill para pollos** H 8 - 1/1		**6035.1006**		Para cocinar 8 pollos de un peso entre 1000 g – 1500 g	2	3	6	6	12
	Parrilla de grill para pollos H 10 - 1/1		**6035.1010**		Para cocinar 10 pollos de un peso hasta 1000 g	-	-	6	6	12
	Parrilla de grill para pollos H 12 - S		**6035.1009**		Para cocinar 12 pollos de un peso hasta 1000 g Se necesita bastidor rodante de grill	2	3	-	-	-
	Parrilla de grill para patos		**6035.1011**		Para cocinar 8 patos de un peso entre 1600 g y 2200 g	1	2	4	5	10

Recipientes y parrillas normalizados (GN)

Recipientes esmaltados en granito (GN):

- La mejor transmisión de calor
- Muy buena calidad de cocción - el suelo no queda grasiento
- Consumo mínimo de grasa
- Mínimo consumo de grasa
- Sin pérdida al porcionar; las esquinas quedan completamente formadas
- Limpieza fácil

Recipientes de aluminio perforado:

- La mejor calidad de cocción de pan
- Muy buena elevación de la masa de horneo (pan/pastelería, una miga bien formada)
- Con o sin recubrimiento de teflón.

Parrillas niqueladas en brillo o de acero noble/CNS:

- Para asar al horno, a la parrilla y hacer cochuras

Tamaño	Artículo	Altura mm	Ino. de pza.	Imagen	Ejemplos de uso	Juego básico recomendado ClimaPlus Combi CPC 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2/1 GN 650 x 530 mm	**Recipiente** CNS	20	**6013.2102**		Para patatas salteadas, hamburguesas, lomo de liebre, albóndigas varias, gratinados diversos, descongelar, pescado escalfado, verduras, complementos			10		20
		40	**6013.2104**		Para verduras, complementos, carne picada, albóndigas, pescado al horno, rehogado, escalfado, suflé de verdura, pato, ganso, productos de panadería y pastelería			5		10
		65	**6013.2106**		Para rollitos de col, pimientos rellenos, estofados, arroces, huevos, verduras, col fermentada, frutas diversas, compotas			2		5
		100	**6013.2110**		Para aprovechar el jugo de fondo, preparación de salsas, jamón cocido, para recoger líquido condensado, etc…			1		1
	Recipiente CNS perforado	55	**6015.2165**		Para verduras sin jugo de fondo, todo tipo de complementos, p. ej. bolas de patata			2		5
		90	**6015.2195**		Para verduras (p. ej. blanquear espinacas), patatas hervidas, sin pelar, huevos			1		2
	Recipiente esmaltado granito	20	**6014.2102**		Para hornear masas de pastelería, masas revueltas, pizzas, pastas, fresco o congelado, para asar, gratinar (carne, pescado, verduras), para suflés, estofados, hamburguesas, productos con salsas			5		10
		40	**6014.2104**					2		5
		65	**6014.2106**					5		10
	Recipiente de aluminio perf./recubierto con teflón	20	**6015.2103**		Todo tipo de productos de panadería y pastelería (hojaldres, croissants, rosquillas, congelados)			20		20
	Parrillas CNS o niqueladas en brillo		**6010.2101** **6010.2100**		Para grandes piezas de asado, de cocción lenta (cerdo, ternera, vaca, caza, cordero), asados rápidos, tostadas, para gratinados de pollos, patos, gansos, codillos, para cocción en la vajilla de servir, descongelar, para moldes cuadrados y bandejas de hornear desmontables, para cocción al vacío, conservas			7		15
400 x 600 mm	**Parrillas** CNS									
	Chapas de aluminio	-	**6015.1000**		Todo tipo de productos de panadería y pastelería (farsas, hojaldres, croissants, rosquillas, congelados)			-	-	-

Bastidores inferiores Rational

La amplia oferta de prestaciones del ClimaPlus Combi® de Rational viene complementada convenientemente por una gran gama de accesorios. Éstos hacen posible una óptima adaptación del ClimaPlus Combi a todo tipo de requerimientos.

Los bastidores y armazones inferiores de Rational están fabricados de acero cromo-níquel. Así se garantiza una instalación estable y apropiada del ClimaPlus Combi de Rational.

Bastidor inferior UG I
Marco tabular completo con fondo de apoyo y patas regulables en altura.

Bastidor inferior UG II
Marco tabular completo con fondo de apoyo y patas regulables en altura. Además 14 pares de guías de sujeción para albergar parrillas y recipientes GN.

Armazón inferior US III
Marco tabular completo con fondo de apoyo y patas regulables en altura, cerrado por tres lados y con 14 pares de guías de sujeción para recipientes 1/1 GN.

Armazón inferior US IV
Marco tabular completo con fondo de apoyo y patas regulables en altura, con 14 pares de guías de sujeción, cerrado por todos lados, con cara frontal de dos puertas de doble pared.

Dimensiones de los bastidores/ armazones inferiores:

Modelo	Ino. de. pza.	Medidas en mm.		
6x1/1GN y 10x1/1GN		Profundidad	Altura	Anchura
UG I	6201.1020	638	788	720
UG I-bajo	6201.1024	638	788	460
UG II	6201.2020	638	788	720
UG II-bajo	6201.2024	638	788	460
UG II-medida panaderías 400x600mm	6201.2014	638	788	720
US III	6201.3020	640	904	720
US IV	6201.4020	688	904	720
10x2/1GN				
UG I	6201.1022	707	1220	720
UG II	6201.2022	707	1220	720
UG I-bajo	6201.1023	707	1220	340

Campana térmica

Ejemplo: 20 x 1/1 GN

Las campanas térmicas permiten puentear tiempos de espera de 15 a 20 minutos entre la regeneración de las comidas y el momento de servirlas.
Las campanas extractoras se ofrecen para aparatos de cualquier tamaño.

Ejemplo: 10 x 1/1 GN

Modelo	N° de artículo
6x1/1 GN	6004.1007
10x1/1 GN	6004.1009
10x2/1 GN	6004.1014
20x1/1 GN	6004.1011
20x2/1 GN	6004.1012

Carro de transporte

Carro de transporte para el alojamiento de los bidones de detergente y abrillantdor; posibilidad de alojar adicionalmente hasta 4 brazos de limpieza.

N° de artículo: 6003.1030

Teclado con pictogramas

Cómodo arranque de los programas más importantes mediante teclas con símbolos de fácil comprensión. Las 12 teclas con pictogramas se pueden ocupar con procesos de cocción individuales. Ideal para, chiringuitos, cafeterías, cocina rápida, supermercados, carnicerías así como para la gastronomía sistemática.

N° de artículo: 8720.1392

Suporte

Enteramente de acero cromo-níquel
Todas las vías de entrada están provistas de:

- Perfiles en U para el seguro antivuelco de los recipientes GN en el bastidor rodante
- Entalladuras para poder cargar y descargar con rapidez

Los bastidores rodantes de carga múltiple y carritos transportadores aumentan el rendimiento en la cocción, hacen más económico el modo de trabajar y más rápido el cambio de las cargas.

Aparatos de mesa

Con:
- Dispositivo de retención para evitar que el carro eche a rodar
- Seguro antivuelco

Aparatos de suelo

Con:
- Cierre del recipiente GN delantero y trasero, para cargar y descargar por ambos lados
- Cuatro rodillos direccionables de marcha suave (dos de ellos frenables)
- Bandeja de retención con válvula de evacuación

6 x 1/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

20 x 1/1 GN

20 x 2/1 GN

Medidas de los bastidores rodantes de carga múltiple

Modelo	Ino. de. pza.	Medidas en mm.		
		Profund.	Altura	Anchura
6x1/1 GN	6020.1020	565	431	480
10x1/1 GN	6030.1020	565	431	740
10x2/1 GN	6030.1021	687	620	740
20x1/1 GN	6040.1020	835	540	1790
20x2/1 GN	6050.1020	978	730	1790
Bastidor móvil - grill 6x1/1 GN	6020.1022	565	431	480
Bastidor móvil - horno 6x1/1 GN	6020.1024	565	431	480
Bastidor móvil - grill 10x1/1 GN	6030.1024	565	431	740
Bastidor móvil - horno 10x1/1 GN	6030.1026	565	431	740

Bastidores suspendidos

Bastidor suspendido, medida panaderías (400x600mm)
Modelo 61 artículo n°.: 6020.1023
Modelo 101 artículo n°.: 6030.1025

Bastidor suspendido, bandejas carne (150x350mm)
Modelo 61 artículo n°.: 6020.1029
Modelo 101 artículo n°.: 6020.1031

Bastidor suspendido, parrillas asador pollos H 12-S
Modelo 61 artículo n°.: 6020.1036
Modelo101 artículo n°.: 6030.1039

Contenedores con tapa y dispositivo para el drenaje de grasa

Para recoger las gotas de grasa que se sueltan al cocinar con el grill y evitar el riesgo de salpicaduras al retirar la grasera

Grasera 1/1 GN
Altura 40mm: Artículo nº: 8710.1135
Altura 65mm*: Artículo nº: 8710.1136
*no para bastidor rodante de asado de carga múltiple

Suporte de platos

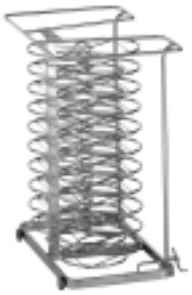
Para la regeneración de comidas preparadas ya en platos para banquetes. Los platos ya listos se **sitúan con precisión** sobre unos anillos. Los platos pueden tener un **diámetro** de hasta **310 mm**.
El bastidor para platos está enteramente fabricado de acero cromo-níquel de alta calidad.

Utilizar el bastidor de platos para los aparatos 6x1/1, 10x1/1 GN y 10X2/1 GN sólo en combinación con el carrito transportador.

Medidas de los bastidores para platos

Modelo	Ino. de. pza.	Número de anillos	Medidas en mm		
			Profundidad	Altura	Anchura
6x1/1 GN	6007.1020	19	630	402	479
10x1/1 GN	6007.1021	31	630	402	740
10x1/1 GN*	6007.1023	25	630	402	740
10x2/1 GN	6007.1022	50	805	620	740
20x1/1 GN	6007.5020	62	835	540	1790
20x1/1 GN*	6007.5022	50	835	540	1790
20x2/1 GN*	6007.5021	100	981	730	1790
20x2/1 GN	6007.5023	120	981	730	1790

* Para platos con campana. La altura del plato con campana puede alcanzar hasta los 72 mm.



Ejemplo: 10 x 1/1 GN

Ejemplo: 20 x 2/1 GN

Carritos transportadores de bastidores de carga para aparatos de mesa

Hace más rápido y ligero el transporte y el cambio de cargas con los bastidores rodantes de cargas múltiples. Enteramente de acero cromo-níquel de alta calidad, acoplable al aparato, con cuatro rodillos direccionables de marcha suave (dos de ellos frenables), dispositivo de retención del bastidor y seguro antivuelco.

Medidas de los carritos transportadores:

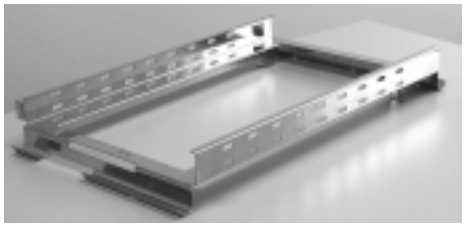
Modelo	**Ino. de. pza.**	**Medidas en mm.**		
		Profund.	Altura	Anchura
6x1/1 GN, 10x1/1 GN	6003.1020	901	541	1000
6x1/1 GN, 10x1/1 GN-bajo	6003.1020	901	541	620
6x1/1 GN, 10x1/1 GN norma panaderías	6003.1020	901	541	1000
10x2/1 GN	6003.1021	1030	790	1000
10x2/1 GN-bajo	6003.1022	1030	790	620

6 x 1/1 GN y 10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

Riel de entrada para bastidores móviles de carga múltiple

Riel de entrada, modelo 61/101
Artículo n°.: 6021.1306
Riel de entrada modelo 102
Artículo n°.: 6021.1307



UltraVent® campana extractora de condensación

Tanto en línea mostrador como en servicio de banquetes, **UltraVent®** garantiza un ambiente de trabajo agradable, en cualquier lugar y en todo momento. Perfectamente adaptada, la campana extractora de condensación, **UltraVent®**, le posibilita toda una serie de diferentes aplicaciones.
La tecnología de condensación patentada incorporada en **UltraVent®** liga completamente los vahos y los expulsa a través del sistema de purga incorporado en la campana, reduciendo así los desagradables y molestos vahos de cocción.
La instalación de complejos sistemas de ventilación pertenece al pasado.
El ClimaPlus Combi® se integra fácilmente en la estructura existente sin necesidad de realizar reformas constructivas.
El sistema de recuperación de calor integrado optimiza el empleo de energía y reduce el consumo de agua en hasta un 50%.

N° de artículo:	Modelo
6100.2000	CD/CM/CPC 61/101 elétrico
6100.2004	CM/CPC 61/101 gas

En combinación con el Combi-Duo 61/61 eléctrico aconsejamos UG I para el Combi-Duo.

Pincho para cochinillo y cordero

Pincho para cochinillo y cordero
Modelo 201 N° de artículo: 6035.1003
Modelo 202 N° de artículo: 6035.1002

Campana extractora

La campana extractora procura un clima agradable en la cocina mediante la extracción de vapores y vahos calientes.
Para aparatos en tamaño 6x1/1 GN y 10 x 1/1 GN
Ideal para cocinas pequeñas, mostradores de venta y servicio de banquees.

N° de artículo:	Modelo
6100.2000	CD/CM/CPC 61/101 elétrico
6100.2001	Combi-Duo elétrico
6100.2004	CM/CPC 61/101 gas

En combinación con el Combi-Duo 61/61 eléctrico aconsejamos UG I para el Combi-Duo.

PC-program

El programa para ordenador RATIONAL PC le ayuda con la programación y la gestión de programas además de facilitarle la vigilancia de los procesos de cocción. Por añadido, le permite gestionar una o varias unidades mediante conexión vía cable o vía módem. Este criterio posibilita una cómoda gestión de otros ClimaPlus Combis® RATIONAL ubicados a distancia, por ejemplo unidades en sucursales. ¿Trabaja Usted en el sector de la gastronomía colectiva, gestiona una cadena de establecimientos, opera una sucursal o le interesa una presentación perfecta en el sentido de la directriz HACCP/LMHV?
El programa para ordenador RATIONAL PC tiene la respuesta a todas sus preguntas.

Combi-Duo

unidad superior / unidad inferior	CPC/CM/CD 61 eléctrico	CPC/CM 61 gas
CPC/CM/CD 61 eléctrico	Art. n°. : 6008.1300	Art. n°. : 6008.1300
CPC/CM/CD 101 eléctrico	Art. n°. : 6008.1300	Art. n°. : 6008.1300
CPC/CM/CD 102 eléctrico	Art. n°. : 6008.1301	Art. n°.: 6008.1301
CPC/CM 61 gas		Art. n°.: 6008.1309
CPC/CM 102 gas		Art. n°.: 6008.1307

Bastidor inferior UG I para el Combi-Duo Art. n°.: 6201.1029
(Sólo CPC/CM/CD 61 en CPC/CM/CD 61)

CleanJet® Kit de ampliación Combi-Duo

unidad superior / unidad inferior	CPC/CM/CD 61 eléctrico	CPC/CM 61 gas
CPC/CM/CD 61 eléctrico	Art. n°.: 6008.1313	Art. n°.: 6008.1313
CPC/CM/CD 101 eléctrico	Art. n°.: 6008.1313	Art. n°.: 6008.1313
CPC/CM/CD 102 eléctrico	Art. n°.: 6008.1314	Art. n°.: 6008.1314
CPC/CM 61 gas		Art. n°.: 6008.1315
CPC/CM 102 gas		Art. n°.: 6008.1316

En el caso de unidades CPC, se debe utilizar con CleanJet®.

Por razones de higiene y para evitar deficiencias en el funcionamiento es indispensable limpiar diariamente el ClimaPlus Combi al terminar de usarse.
RATIONAL CleanJet® es el sistema de limpieza automática patentado, especial para la cámara de cocción del ClimaPlus Combi®. El sistema dispone de 4 diferentes niveles los cuales permiten adaptar la intensidad de limpieza en función del grado de suciedad. La robustez de los materiales y la inteligente tecnología que incorpora el sistema facilitan al máximo el manejo del CleanJet® y garantizan resultados siempre excelentes.

Ventajas:

- El CleanJet® de RATIONAL opera de manera totalmente automática. Arranque simplemente el paso de intensidad conveniente, y eso es todo. Los ClimaPlus Combi® están homologados para operación sin vigilancia, por eso el sistema CleanJet® se presta de manera idónea para la limpieza automática del horno al terminar la jornada o por la noche.
- El sistema elimina las precauciones que requiere la limpieza manual, es decir, la necesidad de introducir suficiente detergente y la observancia de los tiempos de acción correctos, sin los cuales no se conseguiría una limpieza satisfactoria. Con CleanJet® estas tareas se ejecutan automáticamente, pulsando simplemente una tecla. Más fácil, imposible.
- La ejecución multietapa del programa con temperaturas y tiempos de reacción y secado perfectamente adaptados al grado de suciedad y la dosificación absolutamente precisa de detergente y abrillantador, garantizan una limpieza impecable y perfecta higiene en adherencia al concepto HACCP.
- La desconexión automática del sistema al concluir el proceso de limpieza incrementa la fiabilidad operacional de su cocina y reduce las tareas de vigilancia.
- Los diferentes niveles de intensidad de limpieza permiten la adaptación individual del proceso de limpieza en función del grado de suciedad. Es decir, le permite reaccionar de manera flexible ante las circunstancias.
- La esmerada concordancia de los parámetros tiempo/mecánica/química y temperatura evita la adhesión de residuos e incrustaciones calcáreas, conservando así la calidad de los alimentos.
- Ningún olor desagradable ni perjuicio a la salud del usuario mediante la aplicación de detergente inodoro con la puerta del aparato cerrada.

Por razones de higiene y para evitar el riesgo de problemas funcionales es imprescindible limpiar el ClimaPlus Combi® diariamente, al terminar la jornada.
Cuando desconecte la alimentación de energía de su cocina al final de la producción, cerciórese de que el suministro de agua y corriente queden disponibles para el CleanJet®. Aconsejamos controlar la temperatura de la cámara del horno antes de arrancar el sistema CleanJet®. Pulse la tecla de la temperatura de la cámara. En el display se visualiza la temperatura actual. Si excede los 100°C, enfriar con la función Cool-down a menos de 80 °C.
¡ATENCIÓN!
Durante la limpieza, asegúrese de que CleanJet® se mueva hacia arriba y hacia abajo y de que los cabezales de pulverización giren. Sólo así se puede garantizar un resultado óptimo de limpieza.
Tras la limpieza, comprube si el agente de limpieza ha quedado completamente enjuagado.

Proceda de la manera siguiente:

- Deseleccione los medios de cocción y los programas.
- Retire las parrillas, las bandejas y los recipientes. El bastidor móvil de carga múltiple y el riel de guía pueden permanecer en el horno
- Introduzca el CleanJet® (consulte la página 98). Si la temperatura de partida es demasiado elevada, observe las instrucciones recogidas en la página 95/96.
- Cierre la puerta del aparato.

Consejo:

Para obtener una buena limpieza de los componentes adyacentes a la cámara del horno, limpie con un paño húmedo las siguientes zonas: parte exterior del aparato por debajo de la bandeja recogegotas del aparato; parte interior de la puerta entorno a la ventana inclusive bandeja recogegotas de la puerta. Introduzca de nuevo la bandeja recogegotas antes de arrancar el sistema CleanJet se necesita para recoger la mezcla de agua y detergente que fluye de la limpieza.

Tan pronto se introduce el CleanJet® el ClimaPlus Combi® conecta automáticamente el modo de limpieza automática.

En el display de la temperatura de la cámara del horno se visualiza

En el display IQT se visualiza el paso de intensidad de limpieza programado "PASO 1".

- Con el selector rápido, seleccione el paso de limpieza conveniente, p.ej. "PASO 3" .

Seleccione entre los niveles 1 - 4 ó RÁPIDO en función del grado de suciedad (ver cuadro, página 97). Para la selección del paso adicional 0 y de los pasos 5/6, ver página 91.

- Pulse la tecla de arranque de programa para activar el sistema CleanJet®.

Durante la ejecución del programa se visualizan los siguientes mensajes:

- En el display del reloj programador: se visualiza la duración restante del programa.

- En el display del sensor IQT: programa ejecutándose, es decir, activado

- En el display IQT: CleanJet® arrancado.

Tras conclusión del programa de limpieza el zumbador suena durante 20 segundos y en el display del reloj programador se visualiza "FIN".

Tan pronto se abre la puerta de la cámara del horno, se cancelan las visualizaciones "FIN" y "ACTIVO" .El display vuelve a visualizar "CLEANJET" y el paso de limpieza utilizado por último. El CPC queda de nuevo disponible para otro programa de limpieza.

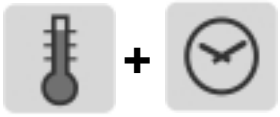
Tan pronto se retira el brazo de limpieza, el aparato pasa al modo de funcionamiento Stand-by (visualización de la hora actual) y queda disponible para la cocción de alimentos.

El ClimaPlus Combi® está homologado para operación sin vigilancia. Es decir, permite prescindir de la presencia de personal tanto durante la ejecución del programa de limpieza como tras su conclusión.

Selección de los pasos de limpieza “0”, “5” y “6”

Además de los pasos ofrecidos por el programa (pasos 1-4 y RÁPIDO) podrá seleccionar los pasos 0, 5 y 6.

Proceda de la manera siguiente:
- No enganche el CleanJet®
- Deseleccione el medio de cocción. Pulse simultáneamente la tecla de la temperatura de la cámara y la tecla del reloj programador, manteniéndolas pulsadas durante unos 10 segundos



Se encuentra ahora en el menú de ajustes específicos nacionales (consultar también la página 62 del manual de servicio). En el display del reloj programador se visualiza primeramente el sistema de horario (selección 24.00/AM:PM). Si pulsa ahora la tecla de la temperatura de la cámara accederá a la selección del idioma, seguidamente a la selección °C/Fahrenheit F y por último al modo CleanJet®.

En el display de la temperatura de la cámara del horno se visualiza

En el display del reloj programador se visualiza STANDARD o bien el paso seleccionado por último

Con el selector rápido podrá seleccionar entre los pasos STANDARD, + PASO 0 y + paso 56.

p.ej.

Confirme con la tecla de arranque de programa y enganche el CleanJet®.

Los pasos ofrecidos aquí suplementan la selección estándar: pasos 1-4 y RÁPIDO, ofrecida en el display IQT®, es decir.
- Cuando seleccione el paso "+PASO 0" podrá seleccionar adicionalmente el paso 0 en el display IQT®. De este modo tendrá a disposición los siguientes pasos de intensidad de limpieza: 0,1,2,3,4 y RÁPIDO.

- Cuando seleccione el paso "+paso 56" podrá seleccionar adicionalmente el "paso 5" o el "paso 6" en el display IQT®. De este modo tendrá a disposición los siguientes pasos de intensidad de limpieza: 1,2,3,4, RÁPIDO y pasos 5 y 6.

- Cuando seleccione el paso STANDARD el programa le ofrece de nuevo los ajustes básicos: pasos 1,2,3,4 y RÁPIDO.

La página 97 recoge una descripción de los pasos de limpieza e indica su respectiva duración.

Interrupción del programa de limpieza

Si se abre la puerta del horno durante la ejecución del programa , la aspiración de detergente/abrillantador, el brazo de limpieza y la tobera rotativa se desconectan inmediatamente.

No abrir la puerta del horno innecesariamente

La marcha en inercia de la tobera rotativa puede provocar fugas de detergente/abrillantador.
¡Atención! Posible escape de vahos calientes.
¡Peligro de quemaduras!
Por favor, abrir la puerta lentamente.

Cuando se retira el brazo de limpieza el mensaje "LIMPIEZA"./"LAVADO" destella en alternancia en el en el display del IQT®.

En este estado funcional el aparato está bloqueado para cualquier propósito de cocción.

Para recuperar la ejecución del programa, enganche de nuevo el CleanJet® y cierre la puerta del aparato.
En caso necesario, rellene el depósito de abrillantador.

Pulse ahora la tecla de arranque del programa y manténgala pulsada hasta que inicie el programa de aclarado.

En el display del reloj programador se visualiza

En el display del sensor IQT se visualiza

El display IQT® visualiza

El programa de aclarado dura unos 3 minutos y elimina todo resto de detergente y abrillantador de la cámara del horno y del sistema de tuberías de alimentación. Esta precaución impide el acceso de restos de productos químicos a los alimentos, incluso en caso de interrupción fortuita del programa de limpieza.

El zumbador avisa cuando concluye el programa de aclarado. En el display del reloj programador se visualiza primeramente "FIN"; la visualización cambia a "CLEANJET" cuando se abre la puerta del horno. Seguidamente, podrá seleccionar un nuevo paso de limpieza con el selector rápido desenganchar el CleanJet(y retirarlo. Al retirar el brazo de limpieza se cancelan todos los displays a excepción de la hora actual. El aparato vuelve a estar disponible para la producción.

Si tras la interrupción fortuita del programa intenta arrancar el aclarado sin haber introducido previamente el brazo de limpieza, el CPC se lo advertirá automáticamente:

Si la puerta del aparato sigue abierta tras haber activado la tecla de arranque de programa, en el display del reloj programador se visualiza la instrucción "CERRAR,

simultáneamente, en el display de la temperatura de la cámara destella la advertencia "CLEANJET".

Además, también suena el zumbador.

Enganche el brazo de limpieza y cierre la puerta del horno.

Seguidamente podrá activar el programa de aclarado pulsando para ello la tecla de arranque de programa.

Para garantizar un perfecto funcionamiento y ejecución correcta del programa, no olvide controlar el paso de los depósitos.

Detergente/abrillantador agotados

Si el abrillantador o el detergente se agotan durante la ejecución del programa de limpieza, el zumbador suena en ambos casos durante unos 30 segundos.

Adicionalmente, el display del sensor IQT indica cual de los dos productos se ha agotado.

En el display IQT se visualiza en alternancia la instrucción de relleno del correspondiente depósito.

No tarde más de 4 minutos en rellenar el depósito (ver página 99) y recupere la ejecución del programa activando para ello la tecla de arranque de programa.

En la página 99 encontrará información y medidas de seguridad relacionadas con el relleno el depósito.

Consejo:

Si el bidón de relleno de detergente de aclarado está vacío y no se dispone de detergente de aclarado, se puede emplear agua a modo de excepción.

Detergente y abrillantador agotados durante la ejecución del programa y exceso del tiempo de relleno

Si se agota el contenido de detergente inadvertidamente, por ejemplo, cuando se ejecuta el programa de limpieza por la noche o por haberse excedido los 4 minutos tiempo de relleno, el programa continuará ejecutándose automáticamente.

Para advertirle que los productos se han agotado, el sistema visualiza los siguientes mensajes al final del programa: :
En el display del reloj programador se visualiza

En el display del sensor IQT®yen el display IQT® destella en alternancia la instrucción de relleno del depósito con el correspondiente producto.

Cuando se abren las puertas en el display del reloj se visualiza "CLEANJET" y en el del IQT se visualiza "NIVEL".

Una vez cerradas las puertas se podrá volver a arrancar el proceso de limpieza.

Si se retira el brazo de limpieza, se cancelan todas las visualizaciones a excepción de la hora actual y el aparato queda de nuevo disponible para la producción.

Falta de abrillantador al final del programa o en caso de exceder el tiempo de recarga

En el display IQT se visualiza en alternancia el mensaje ARRANCAR/LAVADO.

Por favor, cargue con abrillantador y pulse la tecla START. El aparato enjuaga durante 3 minutos y recupera el estado de disponibilidad funcional.

Causas de anomalías

Anomalía	Causa de la anomalía	Cómo rectificar
Limpieza deficiente del aparato	Falta detergente	Rellenar con detergente (página 103)
	Se ha seleccionado un nivel de limpieza demasiado bajo	Seleccionar el nivel de limpieza adecuado (ver también página 95)
	El detergente utilizado no es un producto original RATIONAL	Utilizar el detergente original RATIONAL
	Brazo CleanJet defectuoso	Informar al servicio de asistencia técnica RATIONAL o al concesionario de servicio
Visualización **"LAVADO" - "ARRANCAR"**	Falta abrillantador	Rellenar con abrillantador (página 103)
	Tubería por debajo del aparato doblada o defectuosa	Sacar el contenedor del aparato (sólo 61,101,102) (página 103) y controlar la tubería. En caso de defecto, solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica
Visualización **"SERVICIO 5"** **"SERVICIO 6"**	Sistema de limpieza defectuoso	**Informar al servicio de asistencia técnica RATIONAL o al concesionario de servicio** **Lavar el aparato concienzudamente con la ducha de mano** EL AVISO se apaga cuando se mantienen las teclas "temperatura del horno "+UHR+IQT" pulsadas simultáneamente por más de 10 segundos. **Advertencia: Es posible que haya detergente en las tuberías. Por favor calentar el aparato a 100°C y lavar concienzudamente.. Por favor, repita este proceso 3 veces. Seguidamente, podrá volver a cocinar con el aparato.**

Fallo de la red

Si ocurre un fallo de corriente durante la ejecución del programa de limpieza o se deja el aparato desconectado por más de 4 segundos, solamente se visualizará LAVADO en el display del IQT®.

Cuando haya recuperado la alimentación de corriente, pulse la tecla de arranque del programa y pulsada hasta que inicie el programa de aclarado, con el cual se elimina cualquier resto de detergente o abrillantador que haya quedado en la cámara del horno.
El zumbador suena cuando concluye el aclarado. En el display del reloj programador se visualiza primeramente "FIN" y "CLEANJET" cuando se abre la puerta del horno.
Seguidamente, podrá seleccionar otro paso de limpieza con el selector rápido o retirar el brazo CleanJet®.
Si se retira el brazo de limpieza, se cancelan todas las visualizaciones a excepción de la hora actual y el aparato queda de nuevo disponible para la producción.

Aviso exceso calor

CleanJet® visualiza el aviso “ALTATEMP” en los siguientes casos:

1. Cuando la temperatura del horno es excesiva ya **antes de** arrancar el CleanJet®.
   Esto puede suceder cuando acaba de terminar un programa de cocción y el horno está todavía muy caliente.

2. Cuando la temperatura del horno es excesiva **tras** haber arrancado el CleanJet®
   Sucede cuando se arranca el CleanJet® a una temperatura suficientemente baja ,pero el calor residual dentro del horno la hace aumentar a un grado excesivo durante la limpieza.

Re. 1.
Si la temperatura del horno supera los 100°C y se engancha el CleanJet® para arrancar un programa, se visualizarán los siguientes mensajes:

En el display de la temperatura del horno
También suena el zumbador .

En el display del reloj programador

p.ej.

En el display IQT® se visualiza el paso de limpieza seleccionado por último

Retire de nuevo el brazo CleanJet® y cierre la puerta del horno. Active la función Cool-down (ver manual de servicio, página 56) y enfríe el horno a menos de 80 °C .

Re 2.
Si la temperatura de partida está ya justo por debajo de los 100°C al arrancar el CleanJet®, el calor residual puede hacer que aumente a más de100°C durante la ejecución del programa.
En este caso se visualiza el siguiente mensaje:

En el display de la temperatura de la cámara del horno destella la advertencia ALTATEMP y el zumbador suena

En el display del reloj programador se visualiza el tiempo que tardará en iniciar el siguiente programa de enfriamiento

En el display del sensor IQT

En el display IQT

En este caso, el sistema arranca automáticamente un programa de aclarado y enfría la cámara a menos de 100°C de temperatura. El aviso EXCESO CALOR se cancela, las visualizaciones restantes se mantienen y el zumbador cesa de sonar.

Cuando la temperatura de la cámara del horno haya descendido a bien menos de 100°C, en el display del reloj programador se visualiza fin.

Abra ahora la puerta del aparato.

Todas las visualizaciones se cancelan.
El display del reloj programador visualiza CLEANJET

Seguidamente, seleccione los diversos pasos de limpieza con el selector rápido o retire el brazo de limpieza (ver más abajo).
Los pasos se visualizan en el display IQT®.

p.ej.

Seleccione el paso de limpieza oportuno, cierre la puerta del aparato y active la tecla de arranque de programa.

Alternativamente,
si ha retirado el brazo de limpieza, se cancelan todas las visualizaciones a excepción de la hora actual y el aparato queda de nuevo disponible para la producción.

Descripción de los pasos de limpieza

Paso	Cuándo aplicar
0*	Suciedad ligera tras tareas de horneado
1	Suciedad ligera tras la preparación de verduras o productos no grasos
2	Suciedad ligera tras varias cargas mixtas con productos (verduras, carne) que contengan poca grasa cárnica
3	Suciedad media tras varias cargas de carne, asados o parrilladas
4	Suciedad intensa tras varias cargas de carne, asados o parrilladas en alternancia con alimentos con un elevado contenido de azúcar
Paso 5*	Suciedad intensa especialmente tras repetidas cargas con productos muy grasos, parrilladas, incrustaciones o suciedad mixta procedente de verduras y carne o parrilladas
Paso6*	Suciedad muy intensa debida a la preparación permanente de productos muy grasos, asados o parrilladas marinadas con condimentos que contengan mucho azúcar
RÁPIDO	Programa rápido para limpieza intermedia; especialmente indicado para suciedad procedente de productos muy grasos. Para la eliminación de suciedades bastas e incrustaciones; sin ciclo de secado para evitar la adhesión obstinada de incrustaciones no eliminadas

* Descripción de la selección, ver página 91

Duración de los programas de limpieza

Paso	Duración en minutos CPC 61/ CPC 101	Duración en minutos CPC102/CPC201/CPC202
0	23	39
1	23	39
2	23	39
3	52	61
4	70	82
5	89	103
6	126	145
RAPIDO	11	14

Manejo del brazo CleanJet®

1. Retirar el CleanJet® de su sujeción

2. Introducir el CleanJet® en el aparato (Ilustración1):
   a) Inclinar el CleanJet® para asentarlo sobre los pasadores de guía
   b) Empujarlo hacia atrás en el sentido del panel posterior de la cámara del horno, hasta oírlo enganchar en el adaptador.
   6x1/1GN, 10x 1/1GN, 10x2/1GN: 1 CleanJet®
   20x 1/1GN, 20x2/1GN: 2 CleanJet®

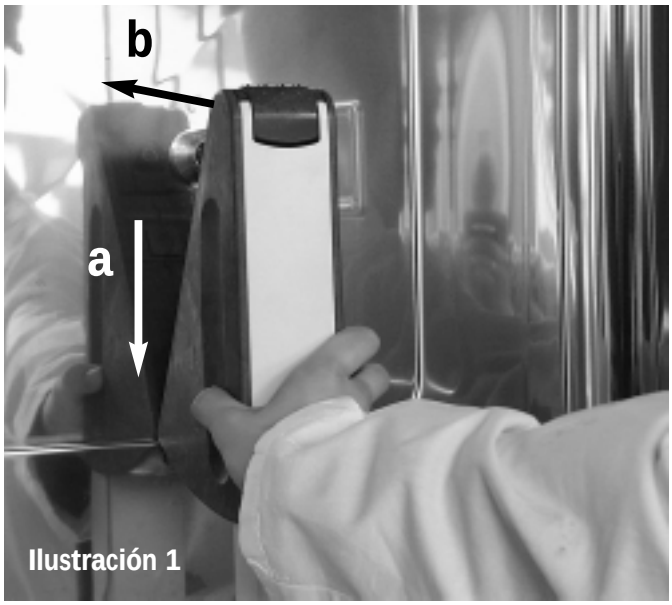


Ilustración 1

3. Retirar el CleanJet® (Ilustración 2):
   a) Con el índice, empujar hacia abajo el pulsador rayado
   b) Orientar el CleanJet® hacia delante y soltar la tecla
   c) Retirar el CleanJet® hacia arriba
   d) Invertir el CleanJet® para que escurra el agua retenida en el brazo. También puede dejarlo escurrir en un vertedero de la cocina en lugar de en la cámara de cocción (Ilustración 3).

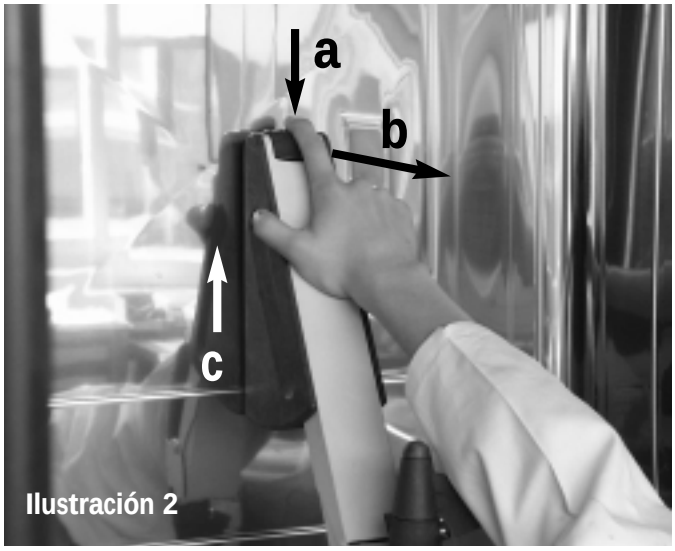


Ilustración 2

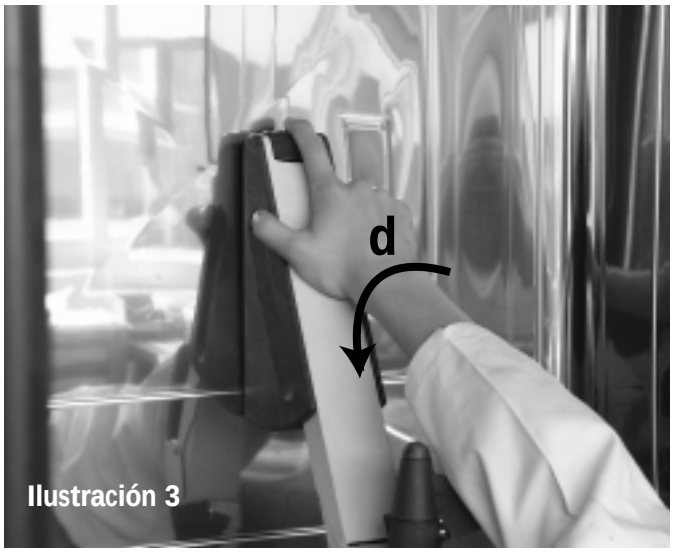


Ilustración 3

Cómo rellenar con detergente y abrillantador

Medidas de seguridad
Cuando rellene los depósitos o manipule abrillantador o detergente, lleve siempre guantes y gafas de protección. Para obtener óptimos resultados de limpieza aconsejamos utilizar los productos originales RATIONAL. El empleo de otros detergentes o abrillantadores puede dañar los componentes.

El fabricante queda exonerado de toda responsabilidad en caso de daños consecuenciales provocados por el empleo de detergentes y abrillantadores de otras marcas. La garantía de higiene solamente tiene validez con el empleo de productos marca RATIONAL

Modelos de sobremesa

1. Sacar los depósitos de por debajo del aparato hasta que se vean del todo las tapa de color (Ilustración 1)

Atención: tapa roja = detergente; tapa azul = abrillantador

Atención:
Si se trata des un aparato CPC dotado de AeroCat®, diluir el detergente con agua en la relación 1:1.
Ver también etiqueta pegada al aparato (Ilustración 4)

2. Abrir la correspondiente tapa y rellenar el depósito con el producto (Ilustración 2)
3. Volver a cerrar la tapa
4. Empujar de nuevo el depósito a su sitio.

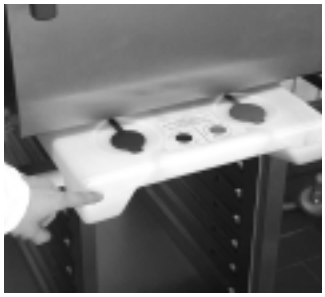


Ilustración 1

Ilustración 2

Ilustración 3

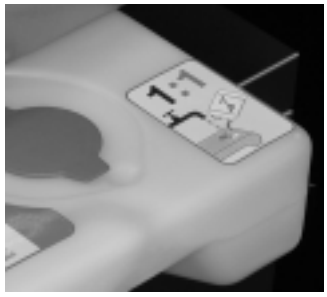


Ilustración 4

Modelos de pie

1. Desenroscar la tapa del bidón
2. Atornillar la tapa roja con tubo rojo al bidón de detergente; atornillar la tapa azul con tubo transparente al bidón de abrillantador
3. Introducir ambos racores en las conexiones de la parte frontal del CPC, abajo a la izquierda (Ilustración 3):
   conexión derecha: detergente
   conexión izquierda: abrillantador

Limpieza de los depósitos de los aparatos de sobremesa

Observación: para la limpieza, es imprescindible que los depósitos estén completamente vacíos.

1. Sacar los depósitos de por debajo del aparato hasta que se vean del todo las tapa de color. ¡No abrir las tapas!
2. Empujar hacia abajo la grapa de sujeción de la parte izquierda del riel, hasta que el depósito salga casi por completo.
3. Tirar de los terminales de los tubos hacia arriba para extraerlos de los casquillos de alojamiento.
4. Sacar ahora el depósito del todo y limpiarlo según proceda.

Opción modelos de pie: carro móvil para alojamiento de los bidones y de los brazos CleanJets®.

Limpieza manual

Además de la limpieza con el sistema CleanJet®, el ClimaPlus Combi® se presta también para la limpieza manual.

- **Refrigerar** la cámara de cocción **(por debajo de 60 °C)**.
- Desconectar el aparato
- Rociar producto de limpieza especial de RATIONAL en la cámara de cocción y en la parte interior de la puerta, en la junta de la puerta, en el espacio detrás de la chapa giratoria conductora de aire y en la chapa conductora de aire.

Rociado de la cámara de cocción con el detergente especial

ATENCION:
Observe las indicaciones de seguridad que figuran en bote rociador de RATIONAL y en el bidón especial de limpieza.

- Cerrar la puerta de la cámara de cocción y dejar que el producto de limpieza actúe durante unos 20 minutos.
- Ajustar el medio de cocción/selector de medios de cocción en **“Calor húmedo”** (vapor).
- Poner el reloj en **15 minutos**.
- Cerrar la puerta de la cámara del horno.
- Después de transcurrir 15 minutos, lavar a fondo el aparato y el espacio **detrás** de la chapa conductora con la ducha de mano.
- Limpiar la cámara del horno y la junta de la puerta con un paño húmedo y, en caso necesario, abrir el cristal intermedio y limpiarlo también.
- A continuación secar la cámara del horno durante 10 minutos con "calor seco" (aire caliente) 150 °C.
- Tras finalizar la limpieza, no cerrar la puerta de la cámara del horno sino dejarla entreabierta.

Enjuagar a fondo con la manguera integrada

Para limpiar entre los cristales (¡Abrir la puerta!) abrir los cristales exteriores de la puerta desencerrojándola.

De manera alternativa

¡Tras el rociado con el limpiador!

- **Seleccionar** con la tecla IQT y el mando de selección rápida el programa **”Limpieza”** y **comenzar** (Duración 40 min.)
- Al terminar el programa **limpiar** a fondo con la manguera integrada la cámara de cocción y el espacio que queda por detrás de la chapa direccionadora de aire.
- **Limpiar** con un paño húmedo la puerta y su junta.
- **Secar** la cámara de cocción durante 10 minutos en ”Calor seco” (150ºC)
- La mejor forma para limpiar el ClimaPlus Combi es con un paño suave y húmedo.

Limpieza manual

Consejos

- En caso de suciedad extrema hacer reblandecer los residuos de fondo con vapor durante 10 minutos antes de pasar a la limpieza, y si fuera necesario limpiar una segunda vez.
- Aunque se utilice el ClimaPlus Combi sólo en el medio de cocción de vaporizar, **tiene** que hacerse una limpieza diaria del aparato.
- La cámara de cocción, el bastidor y el fondo de la cámara tendrán que volverse a limpiar a fondo con agua para que desaparezcan todos los restos.
- A continuación secar como se ha descrito ya.
- Dejar el bastidor, las parrillas y los recipientes en la cámara de cocción durante el proceso de limpieza.
- Los restos que queden en las parrillas y recipientes, que se habían reblandecido, pero que no se han ido con el agua, se limpiarán en el lavavajillas.
- Las bandejas de aluminio no entrarán en contacto con ácidos o productos corrosivos, ya que esto provocaría daños en el material (coloraciones).

Indicaciones de seguridad

- **¡No emplear equipos de limpieza de alta presión!**
- **Que el aparato no entre en contacto con ácidos ni exponerlo a sus vapores, de lo contrario se deteriorará la capa pasiva de acero cromo-níquel, pudiendo colorarse los aparatos.**
- **Observar las indicaciones del bidón de detergente especial.**

1. Utensilios

Pistola pulverizadora de presión manual (utilizar sólo pistola pulverizadora original RATIONAL)
Facilita la limpieza. Depósito de presión estable con empuñadura de pistola. Con el equipamiento de serie vienen dos toberas pulverizadoras distintas y una extensión separada. Capacidad 1,5 l.

Detergente especial
Disuelve automáticamente sin acción mecánica la suciedad incrustada. Fácil de aplicar, no desgasta el material y es biodegradable. Bidón de 11 kg.
Observe las indicaciones de seguridad que figuran en el bidón de producto de limpieza.
El cuaderno de normas de seguridad comunitarias se le enviará, si Vd. lo solicita.

Manejo de la botella pulverizadora
Llenado de la botella pulverizadora
- Llenar la botella de líquido como mucho hasta la indicación "max".
- Colocar la bomba y atornillarla, apretarla bien para que se pueda formar la presión necesaria para la pulverización.
- Insuflar aire en el recipiente con la palanca de la bomba.
- Presionar la palanca de pulverización manteniendo la tobera orientada hacia el aparato.

Indicaciones de seguridad

- **Utilizar el equipamiento de protección adecuado: gafas y guantes protectores.**
- **No dejar nunca el recipiente bajo presión por largo espacio de tiempo sin ser utilizado. Abrir el cabezal de la bomba lentamente para que el aire a presión pueda volatilizarse.**
- **Limpiar la tobera, su extensión y su manguito después de ser utilizados.**
- **Limpiar la botella de limpieza dos o tres veces por semana con agua caliente.**
- **La dureza del émbolo de la bomba puede vencerse con dos o tres gotas de aceite.**

Manejo del sistema de diagnóstico de cal: CalcDiagnosis System® (CDS)

- El CalcDiagnosis System® de RATIONAL controla permanentemente el grado actual de formación de cal en el generador de vapor del ClimaPlus Combi®. Para visualizar esta información en el display, basta pulsar la correspondiente tecla.
- La descalcificación regular y puntual del ClimaPlus Combi® le ayuda a conservar el valor de la inversión.
- Si la calcificación es intensa, el ClimaPlus Combi® le indicará automáticamente mediante asteriscos el grado de formación de cal cada vez que conecte el aparato. Este información activa le permite proyectar mejor e integrar la intervención de Servicio en su programa laboral.
- Minimización de costos mediante descalcificación en el "último momento".

Proceda de la manera siguiente:

Supongamos que se está ejecutando un programa.
De no ser así, seleccione un medio de cocción e introduzca la duración. Seguidamente, proceda según le indicamos a continuación.

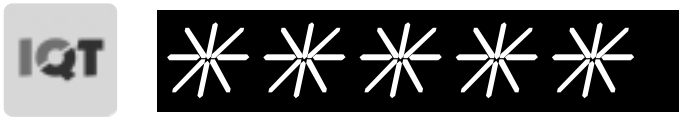
Pulse la tecla IQT®. Con el selector rápido, seleccione el aviso de descalcificación en las funciones adicionales.
En el display IQT se visualiza el mensaje "CALCIF".

Active ahora la tecla de arranque de programa.
Mientras mantenga pulsada esta tecla en el

Mantener pulsada

display del sensor se visualizará CALCIF.

En el display IQT® se visualizan simultáneamente los asteriscos que indican el grado de calcificación



Tan pronto suelte esta tecla se cancelan de nuevo ambas visualizaciones.

El display IQT® visualiza de nuevo la función adicional CALCIF.

Con el selector rápido podrá ahora seleccionar otras funciones adicionales, p.ej. HACCP o salirse del modo de funciones adicionales pulsando la tecla IQT®. La visualización CALCIF desaparece por completo.

etc...

altern..

Regreso al modo normal.

Asteriscos

A partir de un asterisco (20%) la indicación del grado de calcificación va aumentando en pasos de un 10%. Es decir, 2 asteriscos equivalen a un 30% de calcificación, 3 asteriscos equivalen a un 40% y así sucesivamente. El número máximo de asteriscos es de 9 y lo cual indica que el estado de calcificación del generador de vapor ha alcanzado el 100%.

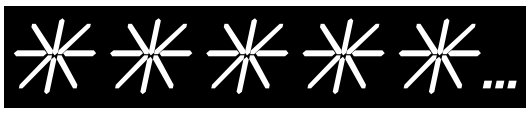
Aviso automático del grado de calcificación

A partir de **8 asteriscos, es decir, cuando la calcificación haya alcanzado un 90%,**

cada vez que se conecta el CPC se visualiza

en el display del sensor IQT®

y en el display IQT® se visualizan 8 asteriscos.



El aviso se mantiene durante 10 segundos.

Este aviso significa:
que procede descalcificar próximamente.

A partir de **9 asteriscos, es decir, cuando el grado de calcificación haya alcanzado el 100%**
en el display IQT® se visualiza el aviso CALCCHECK.

El aviso se mantiene durante 2 segundos, durante los cuales el display permanece bloqueado.

Cuando CALCCHECK aparece en el display, se ha alcanzado el grado de calcificación máximo admisible.

Este aviso significa:
que Servicio debe intervenir y descalcificar en un plazo máximo de 14 días

Observación:

El aviso de calcificación se puede llamar tanto en todos los programas (IQT®-Logic, Cocinoteca, 99 programas a discreción) como en operación manual. CalcDiagnosis System® no es programable.

Consejos

En interrupciones del funcionamiento prolongadas (p. ej. vacaciones) vaciar el generador de vapor de la siguiente forma:

- Seleccionar el medio de cocción "Calor húmedo"

- Ajustar la temperatura de la cámara del horno a 31ºC

- Presionar la tecla "Calor húmedo"

- El generador de vapor se vacía mientras la tecla esté pulsada
- Como condición la temperatura del generador de vapor tiene que ser menor de 75ºC.

ITrabajos de mantenimiento que pueden realizar personas con conocimientos de electricidad

¡Atención! Antes de abrir la puerta de servicio o iniciar trabajos en componentes con corriente eléctrica hay que desconectar el aparato completamente de la red.

1. Sustitución de la lámpara de la cámara de cocción

Si fallase la iluminación de la cámara de cocción, habrá que cambiar la lámpara halógena.
Primero desconecte el aparato de la red.
Tape el desagüe de la cámara de cocción con un paño y quite los 4 tornillos del marco de sujeción con una llave de 8 mm. Retire el marco con el cristal y las juntas. Cambie la lámpara halógena por una nueva de 12 voltios, 10 watios y 300ºC (nº de repuesto 3024.0201).

Cambie igualmente ambas juntas.
Marco de junta externa: nº de repuesto 5110.1022
Marco de junta interna: nº de repuesto 5110.1023.

Por favor tenga cuidado de no tocar la lámpara con los dedos. Monte el marco con el cristal y las juntas de nuevo, dejándolo bien fijo y conecte el aparato.

Iluminación completa de la cámara de cocción (tornillos, marco, junta, cristal, junta, reflector, lámpara).

Colocación de la lámpara halógena.

2. Cambio de la junta de la puerta

"Cambiar juntas de la puerta dañadas"

La junta de la puerta está compuesta de un marco vulcanizado y va **insertada** en una guía de la puerta de la cámara. Si hubiese que cambiar una junta, saque la junta usada de la guía tirando de ella. Limpie la guía de suciedad. Ponga cuidado en que al montar la nueva junta los dos perfiles queden insertados en la guía de la puerta.
Se recomienda humedecer con agua jabonosa los perfiles de la junta al montarla.

Junta 6 x 1/1	**Nº de repuesto 5105.1020**
Junta 10 x 1/1	**Nº de repuesto 5105.1021**
Junta 10 x 2/1	**Nº de repuesto 5105.1022**
Junta 20 x 1/1	**Nº de repuesto 5105.1023**
Junta 20 x 2/1	**Nº de repuesto 5105.1024**

Junta de la puerta con guías.

Aviso:
Al tirar la placa o el aparato, la pila de la placa de control ha de tirarse por separado.

Variación de la temperatura del sistema automático de desvahización

El sistema de desvahización **no tiene por qué** estar funcionando para que el ClimaPlus Combi opere correctamente, ya que éste funciona también sin la desvahización.

La desvahización puede ajustarse de diversas formas

El ajuste de fábrica es de tal manera que la temperatura del agua es de unos 65ºC. Pero Vd. tiene la posibilidad de determinar a título individual el consumo de agua.

Temperatura de humidificación programada de fábrica
70 °C para calor húmedo y combinado
90 °C para calor seco

Menor de 70 °C la temperatura de desvahización se reduce, el consumo de agua se eleva.

Mayor de 70 °C la temperatura de desvahización se eleva, el consumo de agua se reduce.

Proceda de la siguiente forma:

- Seleccionar el modo de cocción en el que se quiere modificar la temperatura de desvahización.

- Presionar simultaneamente durante 10 segundos.

- La temperatura de desvahización ajustada aparece en pantalla.

- Seleccionar la temperatura de desvahización deseada con el mando de selección rápida.

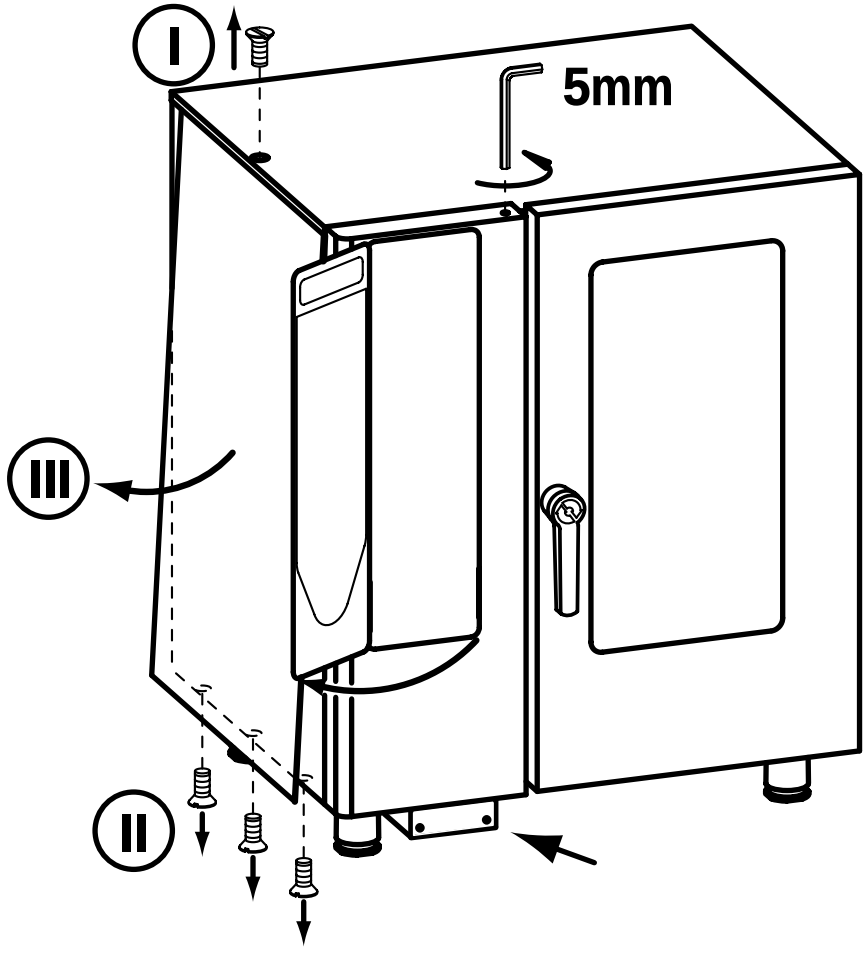
- Confirmar con

Limpieza del filtro de aire por debajo del espacio de instalación

1. Retirar los tornillos
2. Desplazar hacia la derecha el elemento de filtro y sacarlo hacia abajo.
3. Quitar el vellón y lavarlo con un detergente que contenga algo de lejía.
4. Después de que se seque el vellón, ponerlo de nuevo y

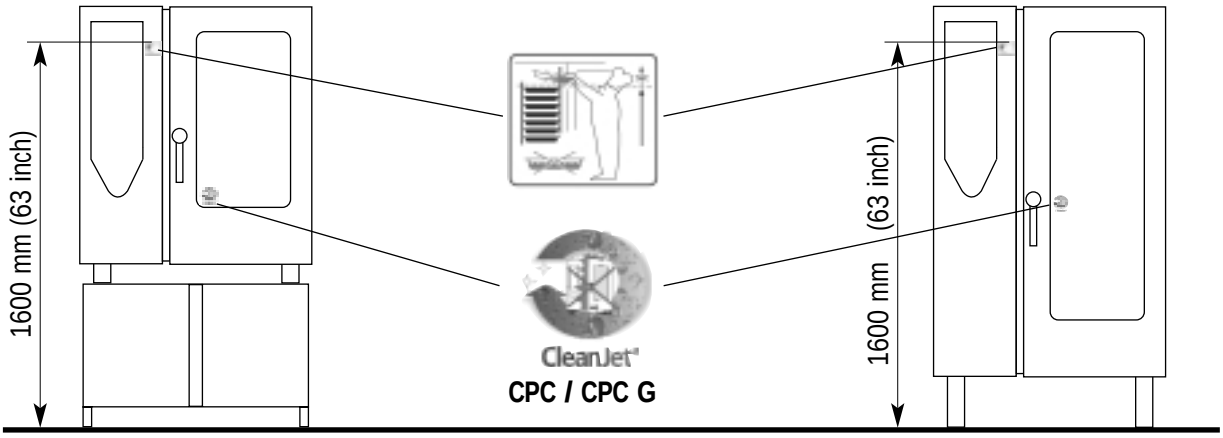
Notizen

Manual de instalación



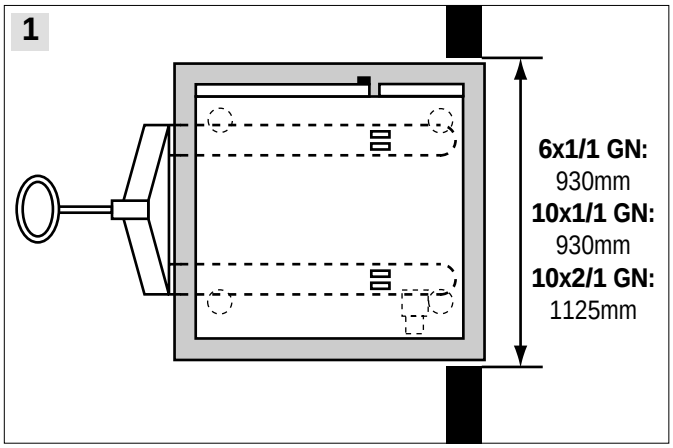
¡Atención!
Las normas citadas rigen únicamente para Alemania. En todos los demás países han de respetarse las normas y disposiciones específicas de cada país. Los daños causados por no haber tenido en cuenta estas normas de instalación no serán cubiertos por la garantía.

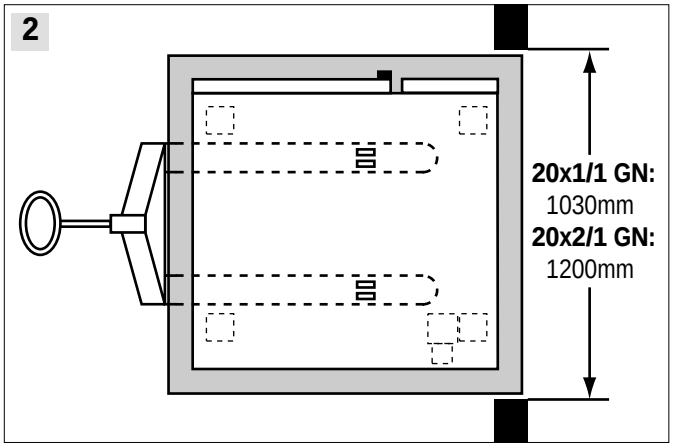
Comprobar si el aparato presenta daños causados durante el transporte.
Si se sospecha que el aparato presenta daños causados durante el transporte, comunicarlo **inmediatamente** al concesionario o al transportista.
Sacar los cartones, materiales de embalaje,
documentos, etc. de la cámara del horno.

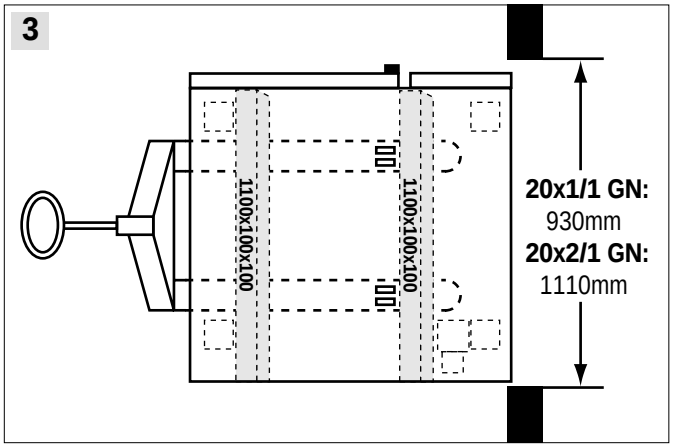


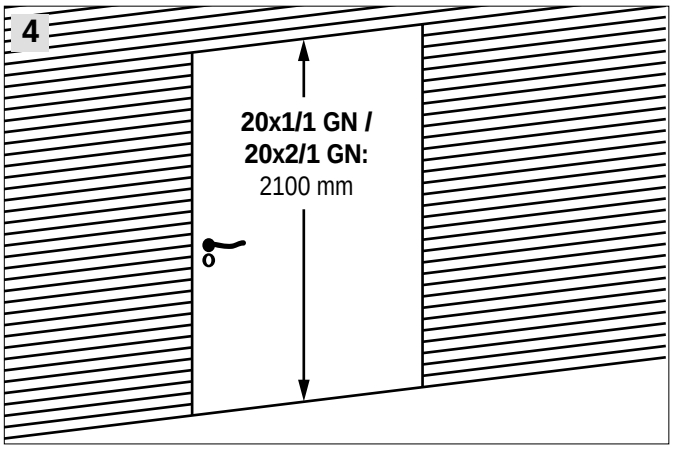
Las etiquetas adhesivas con las advertencias de seguridad: **"Altura máxima de inserción para depósitos con líquidos"** y **"CleanJet® – No abrir la puerta"**, se encuentran dentro de la cámara del horno.

Transporte del aparato









Transporte del aparato con placa estibadora Fig. 1,2

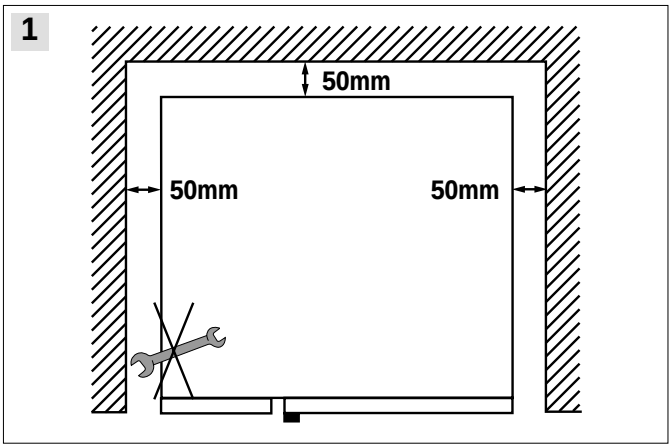
Transporte del aparato sin placa estibadora sólo aparatos 20x1/1 GN y 20x2/1 GN Fig. 3

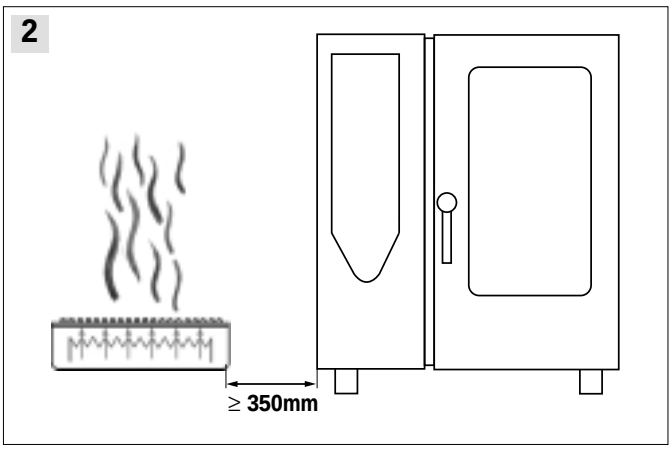
Sacar los recipientes y bastidores de carga múltiple de la cámara del horno. En el caso de aparatos estacionarios retirar las esquinas de fijación de la placa estibadora. Retirar el aparato de la placa estibadora. Tenga en cuenta el peso de los aparatos:

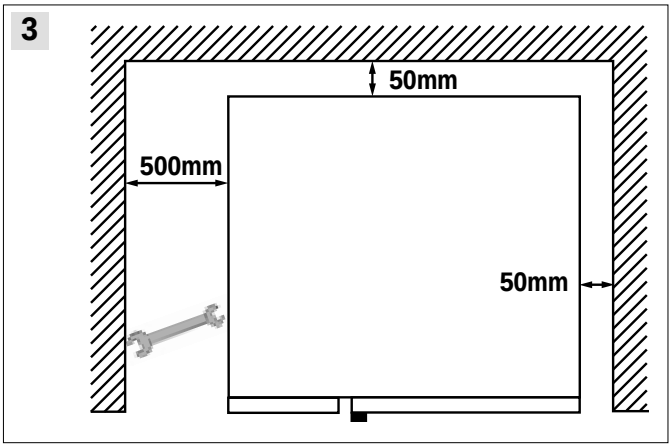
6 x 1/1 GN:	123 kg	10 x 1/1 GN:	152 kg
10 x 2/1 GN:	220 kg	20 x 1/1 GN:	312 kg
20 x 2/1 GN:	387 kg		

Tener en cuenta la altura de la puerta Fig. 4

Distancia mínima







Distancia mínima por los lados izquierdo/ derecho/ posterior 50 mm. Fig. 1

Distancia mínima en el caso de fuentes de calor por el lado izquierdo 350 mm. Fig. 2

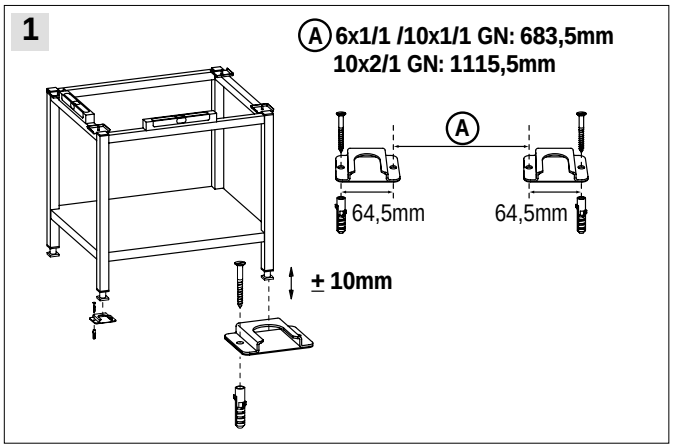
Aconsejamos mantener una distancia de 500 mm en el lado izquierdo del aparato para poder llevar a cabo trabajos de reparación y mantenimiento Fig. 3

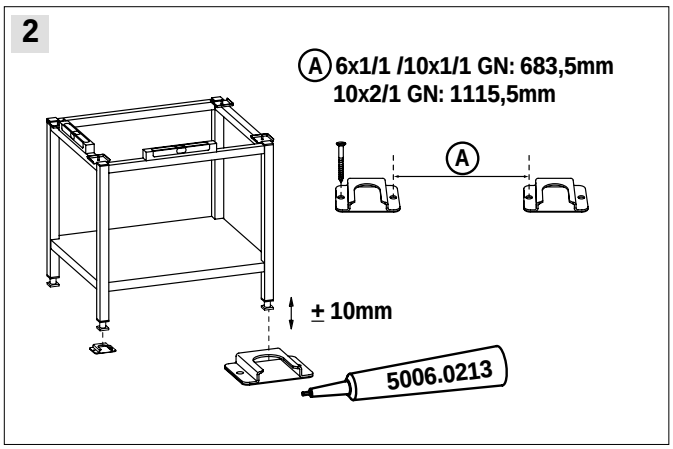
Por favor observen:

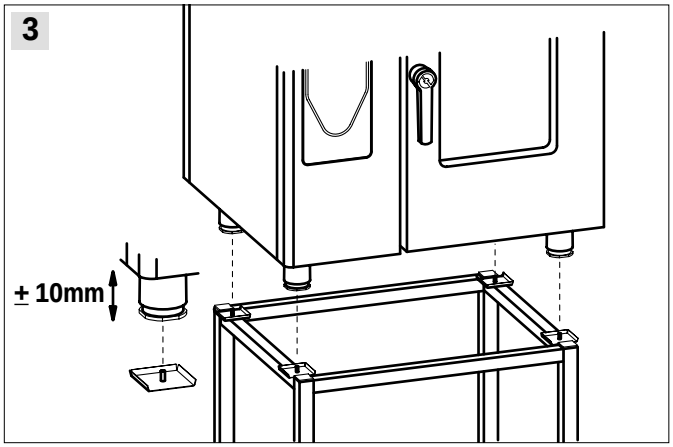
En el caso de aparatos dotados de CleanJet®, dejar suficiente espacio para la sujeción mural del brazo de limpieza. No fijar el brazo de limpieza CleanJet® directamente al aparato.

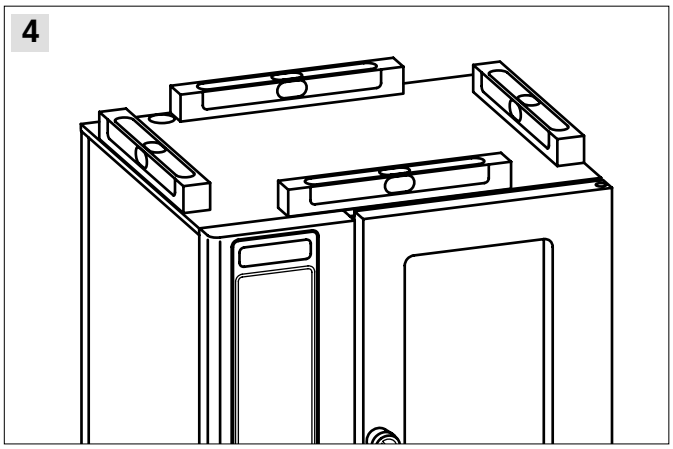
Atención: Los aparatos se deben de emplazar en espacios a prueba de heladas.

Instalación de los modelos 6x1/1, 10x1/1, 10x2/1 GN









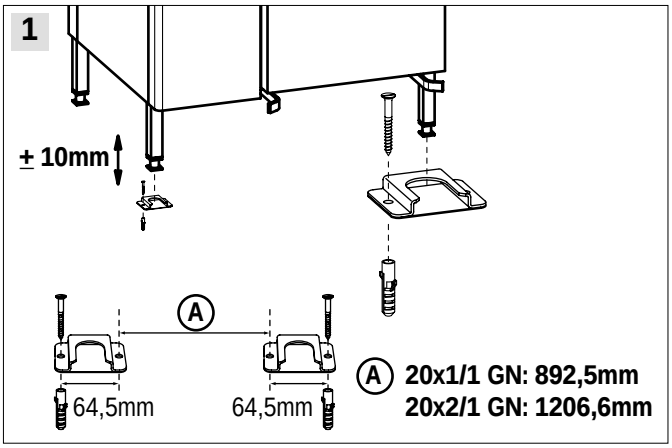
Los aparatos de gas incluyen un kit de fijación para el bastidor inferior. Es imprescindible fijar estos aparatos al suelo mediante tacos y tornillos o con la cola especial suministrada con el aparato. Fig. 1,2

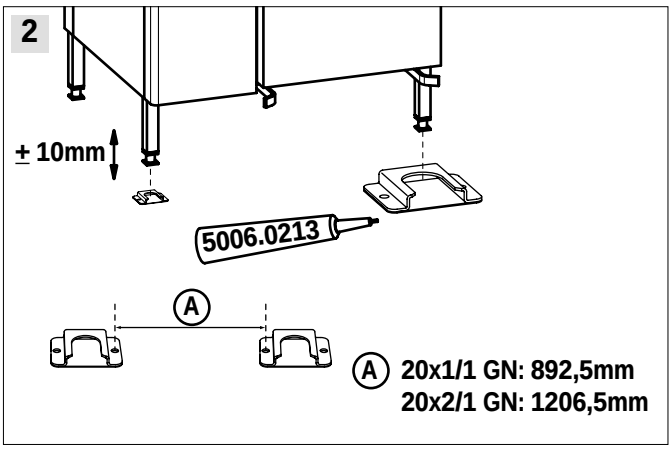
Los aparatos eléctricos no incluyen el kit de fijación en el volumen de suministro. No obstante, este se puede pedir indicando el número de referencia: ET 8700.0317. Fig. 1,2

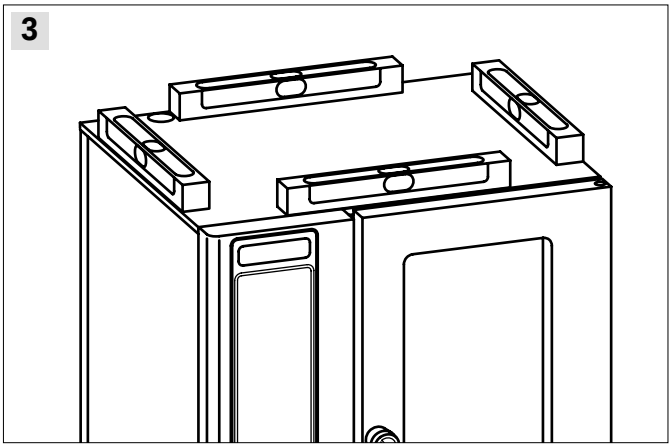
Poner el aparato sobre el bastidor inferior. Las patas del aparato tienen que quedar bloqueadas mediante pernos de recepción del bastidor inferior Fig. 3

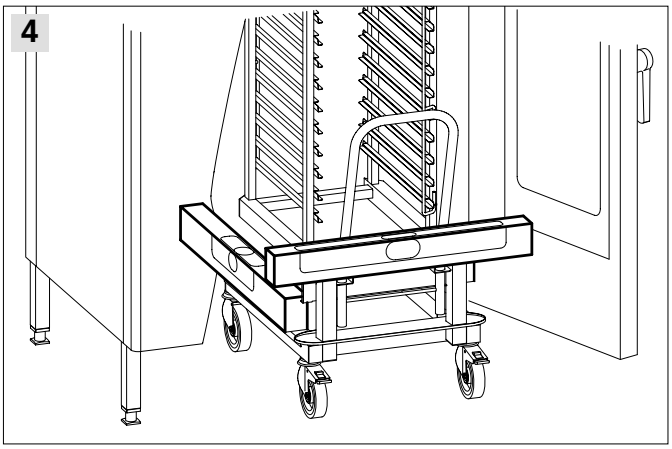
El aparato tiene que estar nivelado horizontalmente Fig. 4

Instalación de los modelos 20x1/1 GN, 20x2/1 GN









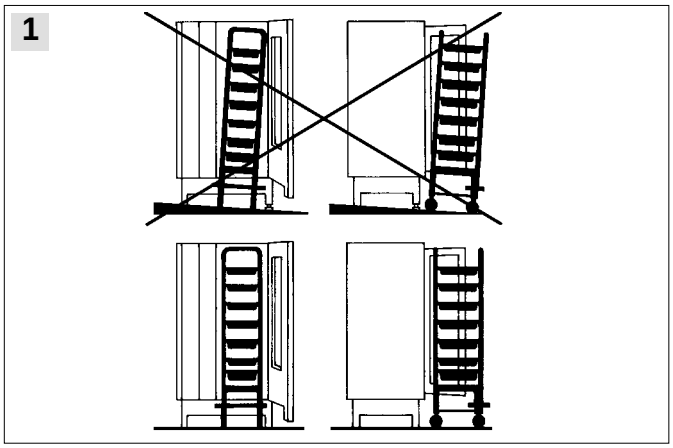
Fijar en el suelo el encastre de las patas del bastidor inferior bien con tornillos y tacos o con el adhesivo especial suministrado. Fig. 1,2

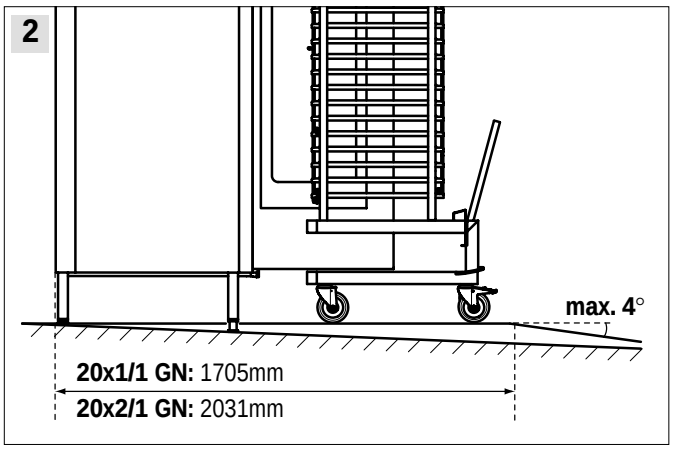
A continuación insertar el aparato estacionario en los encastres de las patas Fig. 1,2

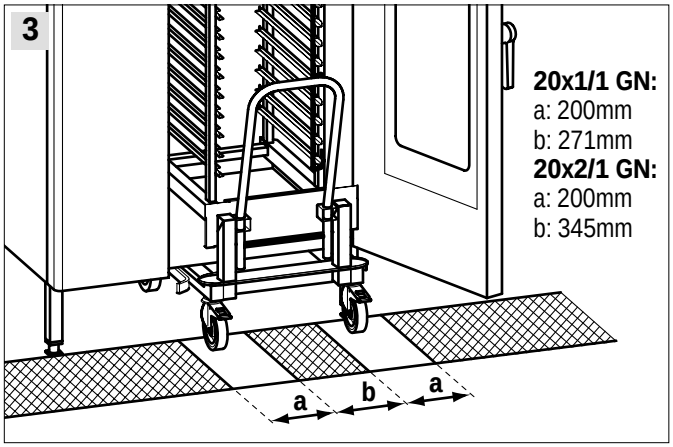
Nivelar horizontalmente el aparato Fig. 3

El bastidor rodante de carga múltiple tiene que estar nivelado horizontalmente sobre el aparato Fig. 4

Nivelación del bastidor rodante de carga múltiple 20x1/1 GN y 20x2/1 GN



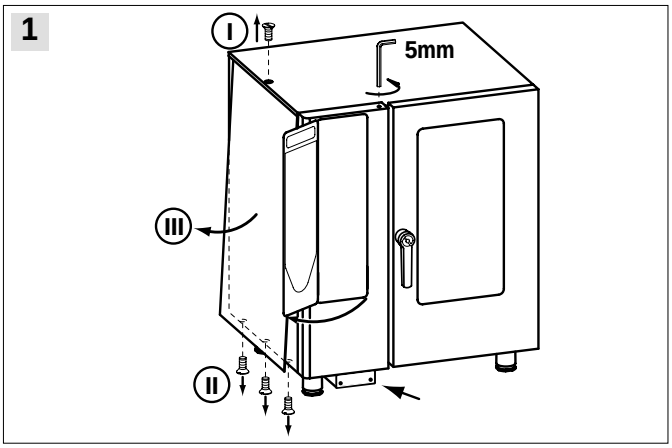


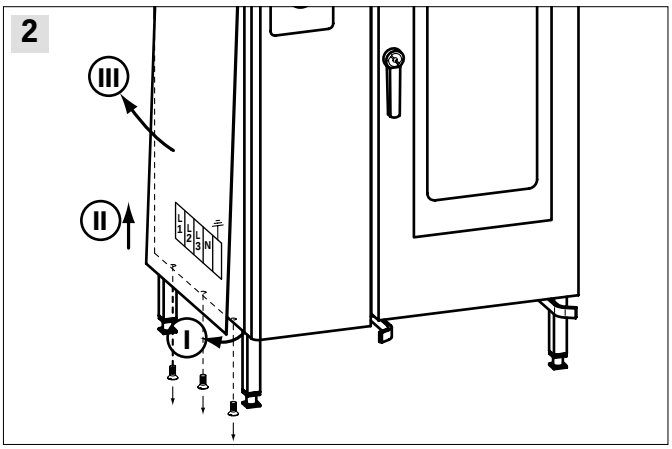


Si el piso no es plano, la zona irregular tiene que ser compensada mediante una rampa de entrada de fabricación propia, no debiendo exceder el ángulo de entrada los 4°. Fig. 1,2

Si delante del aparato estacionario se encuentra una rejilla, en la zona de entrada del bastidor rodante de carga múltiple hay que instalar un dispositivo de ayuda de acceso. Fig. 3

Conexión eléctrica





Conexiones de los aparatos, dimensiones exactas y puntos de conexión, véanse las páginas 121 hasta 133.

Leyendas de las páginas 123 hasta 133:

1 = Entrada común de agua (agua fría)
2 = Entrada de agua fría.
3 = Entrada de agua de remojo y caliente
4 = Salida de agua
5 = Conexión eléctrica
6 = Compensación de potencia

- Conectar el aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación y las indicaciones que Fig.n en la placa indicadora de tipo
- Observar las normas VDE y las prescripciones de la compañía local de abastecimiento de energía.
- Una línea de entrada para cada aparato protegida por fusibles
- Aconsejamos utilizar un conmutador de protección contra corriente de defecto
- En el local de instalación: dispositivo de separación de toda fase con un mínimo de 3 mm de distancia entre contactos.
- Conectar el aparato a un sistema de compensación de potencia.
- Datos de conexión eléctrica, véase página 123:
- Las secciones de los cables de conexión se rigen por la absorción de corriente y las disposiciones locales.
- Normas vigentes: EN 60335, IEC 335
- Modelos 6x1/1 GN: Este aparato es indicado para operación con una red de suministro de tensión cuya impedancia en el punto de conexión de la red doméstica sea inferior a 0,32 ohmios. En caso de dudas en cuanto concierne a la impedancia de la red, consultar a la abastecedora eléctrica local.

Modelos 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- La caja de alimentación de la red con las regletas de bornes se encuentra en la parte inferior del aparato. Su acceso se obtiene retirando la tapa extraíble de la parte frontal. Fig. 1

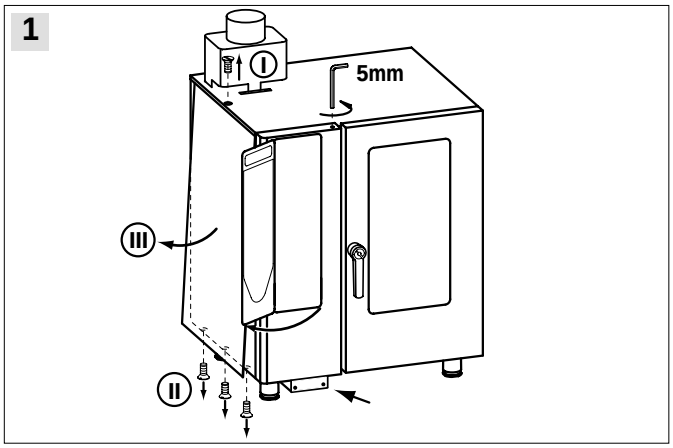
Modelos 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

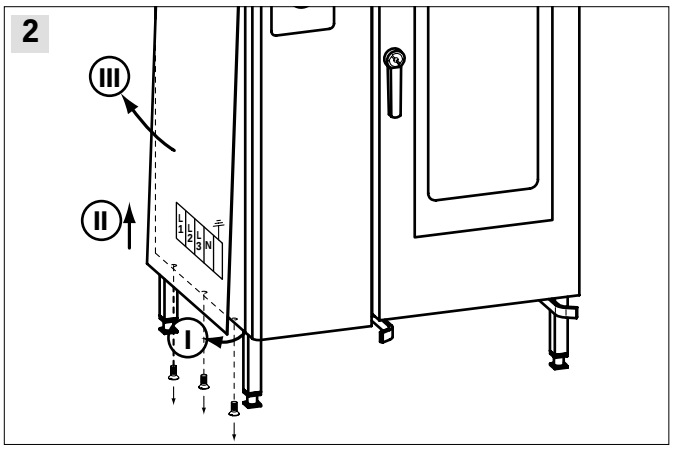
- Retirar la pared lateral izquierda Fig. 2
- Los bornes de conexión de encuentran detrás de la pared lateral izquierda desmontable.

Conexión a la red:

- Conectar un cable de alimentación del tipo H07RN-F, como mínimo, y apretar con tornillos PG (descarga de tracción)
- Conectar el cable de alimentación según el esquema siguiente:
  Bornes de conexión grises: L1, L2, L3 (independientemente del campo de giro)
  Borne de conexión azul: Conductor neutral (sólo 3N AC)
  Borne de conexión amarillo-verde: Conductor de protección
- El esquema de corriente se halla detrás del panel de mando abatible.
- Tensión especial según demanda.

Conexión eléctrica de los aparatos de gas





Conexiones de los aparatos, dimensiones exactas y puntos de conexión, véanse las páginas 121 hasta 133.

Leyendas de las páginas 123 hasta 133:

1 = Entrada común de agua (agua fría)
2 = Entrada de agua fría.
3 = Entrada de agua de remojo y caliente
4 = Salida de agua
5 = Conexión eléctrica
6 = Compensación de potencia
7 = Conexión de gas

- Conectar el aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación y las indicaciones que Fig.n en la placa indicadora de tipo
- Observar las normas VDE y las prescripciones de la compañía local de abastecimiento de gas
- Una línea de entrada para cada aparato protegida por fusibles
- Aconsejamos utilizar un conmutador de protección contra corriente de defecto
- En el local de instalación: dispositivo de separación de toda fase con un mínimo de 3 mm de distancia entre contactos.
- Conectar el aparato a un sistema de compensación de potencia.
- Datos de conexión eléctrica, véase página 84:
- Las secciones de los cables de conexión se rigen por la absorción de corriente y las disposiciones locales.
- Normas vigentes: EN 60335, IEC 335

Modelos 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- La caja de alimentación de la red con las regletas de bornes se encuentra en la parte inferior del aparato. Su acceso se obtiene retirando la tapa extraíble de la parte frontal. Fig. 1

Modelos 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

- El aparato se suministra con un cable de conexión de unos 2m de longitud (sin caja enchufe). Fig. 2

Conexión a la red:

- Observar la polarización de la conexión eléctrica.
- Modificar la codificación de colores:
  amarillo/verde = conductor de protección,
  azul = conductor neutral
  marrón o negro = fase L1 (L2,L3)

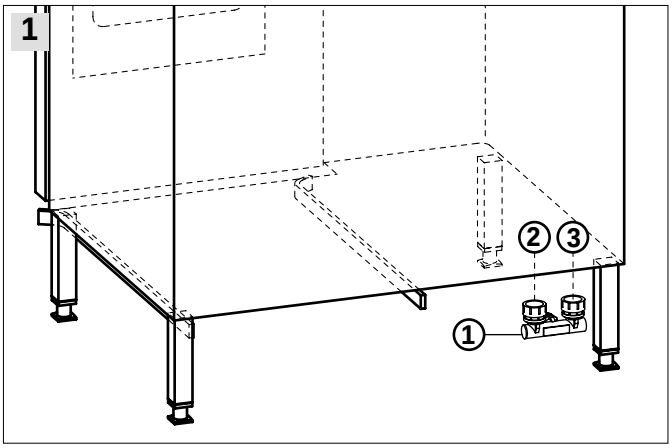
¡Atención!

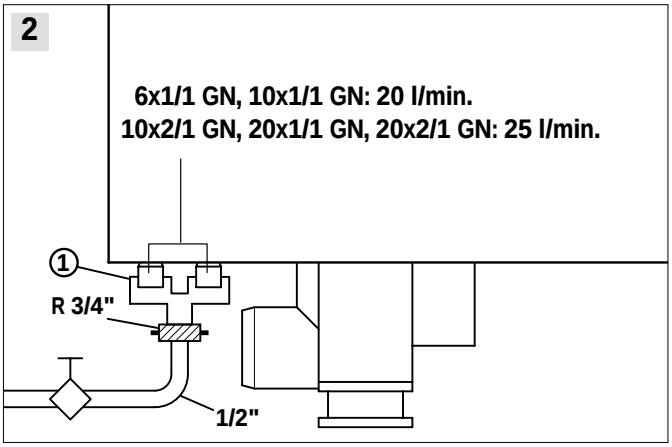
Si la polarización es incorrecta, no existe la función de quemador.

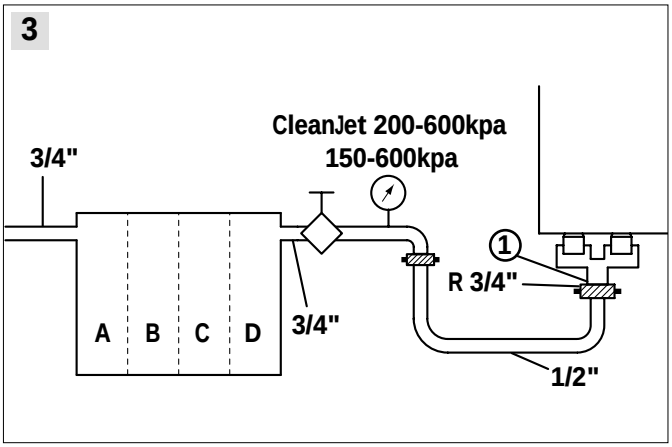
Cuando hay alguna anomalía en la función del quemador, se enciende **RESET** en el **display IQT.**

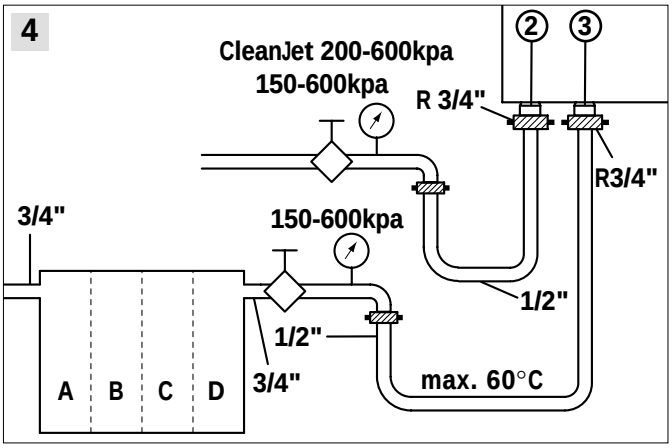
Tras 15 segundos suena una señal acústica. Pulsando la tecla de Reset se reinicia el proceso automático de encendido.

Conexión de agua









- El aparato cumple las prescripciones correspondientes (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- El aparato se puede conectar tanto al agua fría como al agua de remojo en calidad de potable Fig. 1,2,3,4
- Antes de efectuar la conexión del agua, enjuagar la parte de tubería de agua que sale de la pared.
- En el caso de aparatos con brazo CleanJet® la presión dinámica del agua debe de ser de 200 kPa como mínimo y el flujo volumétrico mínimo de 12l/min.
- En el caso de aparatos sin brazo CleanJet® aconsejamos una presión del agua de: 150 kPa - 600 kPa, 300 kPa
- Grifo para cada aparato en la instalación del local.
- Conductibilidad del agua 50 - 2000µS. Si conductibilidad es menor deberá consultarse al fabricante.
- Concentración máxima de cloruros Cl menor de 150 mgr/litros
- Concentración de cloro Cl_2 por debajo de 0,2 mg/litros (=^ppm)
- Para la toma de agua aconsejamos utilizar tubos con diámetro interior: 13 mm (N°-ET.: 2067.0709).

Opción conexión agua suave: Fig. 4

Por favor observe que los aparatos se entregan preparados para la conexión de agua suave. Una conexión para el generador de vapor, ducha flexible y rociado con vapor, una conexión para los inyectores de condensación (enfriamiento) y CleanJet®. Una vez se haya retirado el distribuidor en T, conectar el agua suave/caliente a máx. 60 °C a la conexión "3".
Conectar el agua corriente/agua fría a la conexión "2".

En la mayor parte de los casos puede emplearse una conexión de agua sin filtro adicional y también sin tratamiento del agua.

El generador de vapor de los aparatos equipa un dispositivo de autolimpieza SC (Self-Clean), si bien el agua del generador de vapor debe sustituirse con una regularidad acorde a la frecuencia de uso. En la práctica, esto significa que los intervalos de descalcificación se prolongan substancialmente. Cuando es estado del agua es crítico, se requiere la filtración y/o tratamiento del mismo para con ello asegurar un funcionamiento fiable del aparato a largo plazo y evitar la corrosión. En función de la calidad del agua, y según el análisis de agua realizado, los filtros pueden instalarse bien individualmente o uno tras otro.

A) Filtro fino Fig. 3,4

En caso de que el agua contenga impurezas como arena, partículas de hierro o sustancias que floten en la misma, aconsejamos utilizar un filtro fino con unos valores de 5 - 15 µm

B) Filtro de carbón activado Fig. 3,4

En caso de que el agua contenga una concentración elevada de cloro Cl_2 por encima de 0,2 mg/l (ppm) (información puede obtenerse en compañía de aguas) deberá intercalarse un filtro de carbón activado.

C) Instalación de recirculación de ósmosis Fig. 3,4

Cuando la concentración de cloro CL^- sobrepase 150 mg/l (ppm) (información puede obtenerse en compañía de aguas), deberá preverse una instalación de recirculación de ósmosis. En este caso tener en cuenta que el valor mínimo de conductancia debe ser de 50 µS/cm.

D) Descalcificación del agua: Fig. 3,4

Se aconseja para el tratamiento del agua en los casos que según la experiencia el grado de calcinación sea elevado (sin carga de cloruro) Sistemas: H^+ Intercambio de iones o Kleensteam. Desaconsejamos encarecidamente el uso de intercambiadores de sodiones (como es habitual en los lavavajillas) a causa de los sedimentos de sodio y del retraso de ebullición con sal común.

En la selección de sistemas de filtro (A,B,C,D) aconsejamos los siguientes fabricantes:
Schuhmacher, Grünbeck, Culligan, Cuno, Everpure, Britta Christ, Seral.

Para elegir el filtro tiene que tenerse en cuenta el siguiente paso de agua:

Consumo de agua de remojo promedio generador de vapor/rociado con vapor (sin ducha con manguera)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
3,0 l/h	6,3 l/h	10,4 l/h	12,5 l/h	15,0 l/h

Volumen de paso máximo (necesario para la conFig.ción del tamaño del diámetro de la conexión del filtro)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min

Consumo de agua promedio de la conexión completa generador de vapor, rociado con vapor y desvahización (sin ducha con manguera)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
12,0 l/h	25,2 l/h	41,4 l/h	49,8 l/h	60,0 l/h

Volumen de paso máximo (necesario para la conFig.ción del tamaño del diámetro de la conexión del filtro)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
20 l/min	20 l/min	25 l/min	25 l/min	25 l/min

Estos consejos se complementan continuamente según la experiencia resultante de las pruebas. Las direcciones están en poder de Servicio Postventa.

Dibujos acotados, véase las páginas 123 - 133
1 = Entrada común de agua (agua fría)
2 = Entrada de agua fría.
3 = Entrada de agua de remojo y caliente
4 = Salida de agua
5 = Conexión eléctrica
6 = Compensación de potencia

Ventilación:

No es obligatorio el uso de una campana extractora para el servicio del aparato. Si se instala una, tener en cuenta lo siguiente:

- Norma 2052 VDI así como las normativas locales de la comisión constructora para extracción de vapores;
- La campana tiene que sobresalir por la parte delantera del aparato en 300-500mm;
- Instalar un filtro de grasa en la parte que sobresale de la campana;
- Para los aparatos 6x1/1 GN y 10x1/1 GN se ofrece opcionalmente una campana extractora (también para su montaje posterior).

Datos técnicos

Valor de emisión acústica: <70dBA
Protección contra agua proyectada: IPX5

Radiación de calor:

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	**10x2/1 GN**
latente:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	6.000 kJ/h
sensible:	2.930 kJ/h	5.000 kJ/h	8.500 kJ/h
	20x1/1 GN	**20x2/1 GN**	
latente:	7.670 kJ/h	13.350 kJ/h	
sensible:	9.600 kJ/h	15.340 kJ/h	

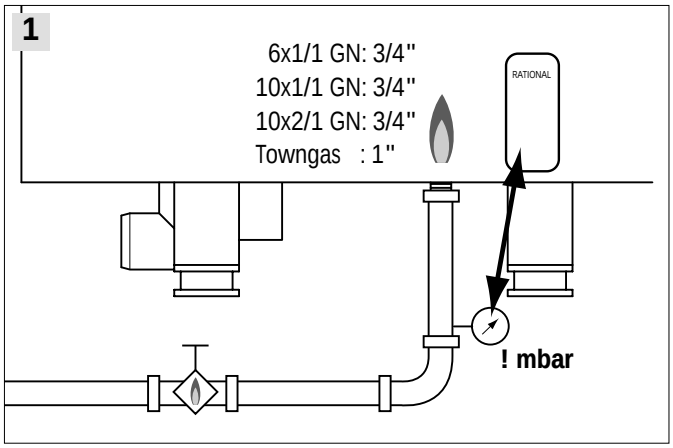
Radiación de calor aparatos de gas:

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	
latente:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	
sensible:	2.760 kJ/h	4.560 kJ/h	
	10x2/1 GN	**20x1/1 GN**	**20x2/1 GN**
latente:	6.000 kJ/h	7.670 kJ/h	12.270 kJ/H
sensible:	8.220 kJ/h	9.430 kJ/h	14.730 kJ/H

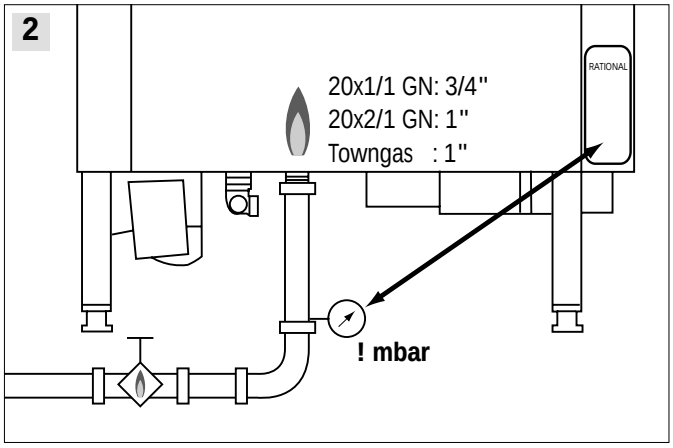
Reservado el derecho de llevar a cabo desarrollos o modificaciones técnicas.

Acometida de gas

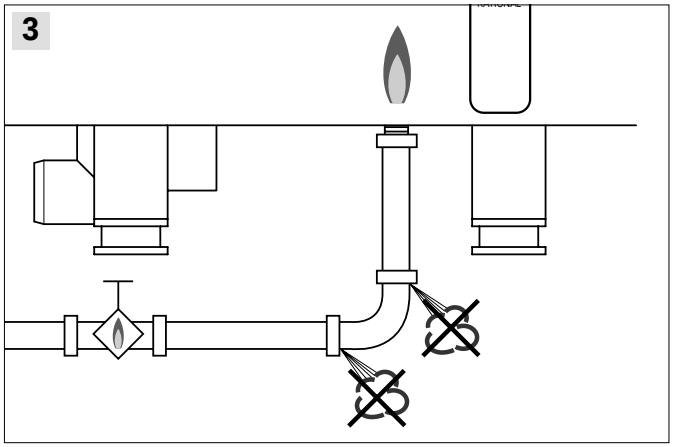
1



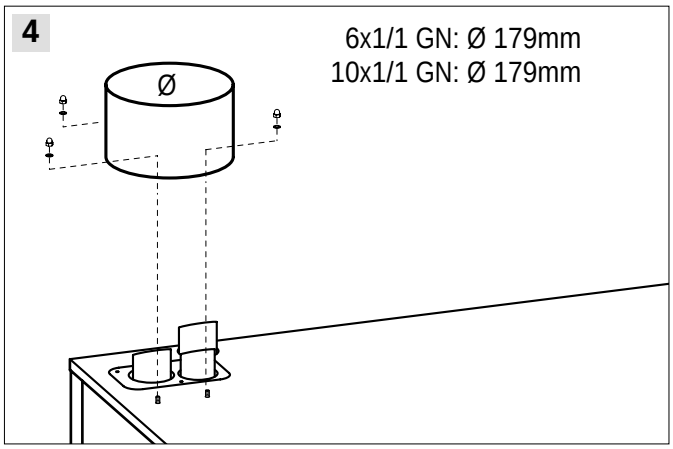
2



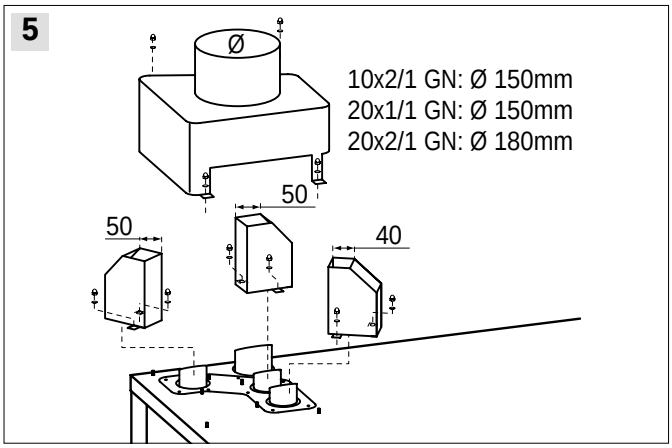
3



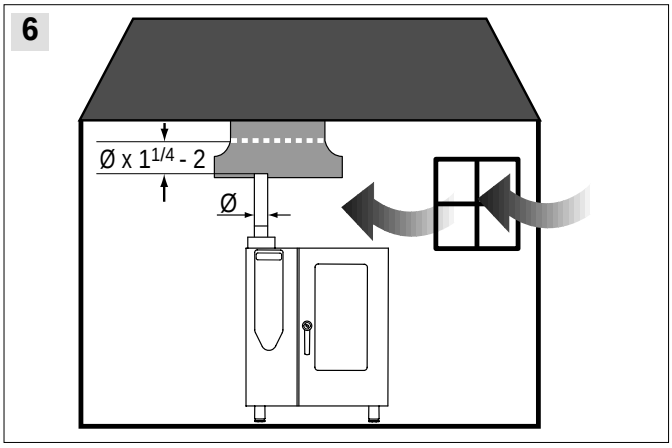
4



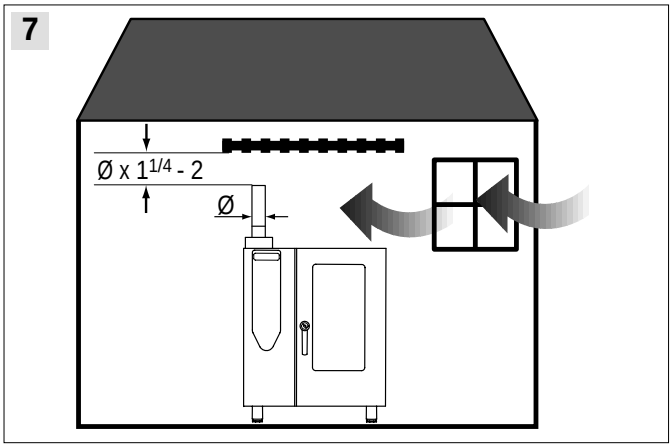
5



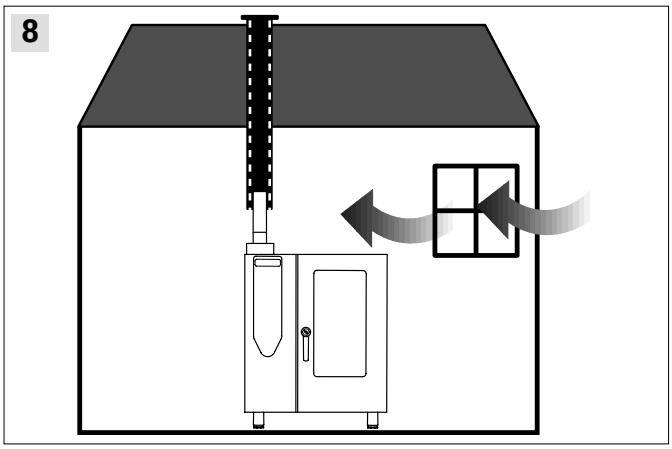
6



7



8



Acometida de gas

Atención:
Al poner por vez primera el aparato en marcha, hay que efectuar una medición del gas de desecho de los quemadores de vapor y de aire caliente (CO, CO_2) y documentar los valores correspondientes en el aparato. Si los valores de CO sin diluir son mayores de 1000ppm, la comprobación del ajuste del quemador deberá correr a cargo de técnicos cualificados y autorizados por la empresa, según las instrucciones de ajuste, y, en caso necesario, deberán reajustarlo.

Tipo de gas	Presión necesaria de fluidez mbar	Indice Wobbe (15°C, 1013mbar) Wi MJ/m³	Ws MJ/m³	consumo máx. con carga térmica nominal 6x1/1 GN 25 kW	10x1/1 GN 38,4 kW	10x2/1 GN 66 kW	20x1/1 GN 73,4 kW	20x2/1 GN 120 kW
Gas natural H G20	18-25	45,67	50,72	2,6 m³/h	4 m³/h	7 m³/h	7,8 m³/h	12,7 m³/h
Gas natural G25	20-30	37,38	41,52	3,1 m³/h	4,7 m³/h	8,1 m³/h	9,5 m³/h	15,2 m³/h
Gas líquido G30	25-57,5	80,58	87,33	2 kg/h	3 kg/h	5,3 kg/h	5,9 kg/h	9,5 kg/h

Observar las prescripciones de la compañía local de abastecimiento de gas.
Observar las prescripciones de instalación.

- Comprobar si el gas indicado en el aparato es idéntico al suministrado.
- Determinar las dimensiones del tubo según DVGW-TRGI´86 o TRF 1988.
- Rosca exterior conexión de gas: Fig. 1,2
- Grifo de cierre del gas delante de cada aparato.
- Posibilidad de acometida de gas con toma de gas sólo en 6x11 GN.
- Todos los elementos de conexión integrados en la instalación del local tienen que haber sido comprobados según DIN-DVGW
- El aparato tiene que fijarse para que no se desplace.
- Comprobar si la alimentación de gas es estanca. Fig. 3

La acometida de gas sólo puede llevarla a cabo el instalador local de gas autorizado.
Es imprescindible observar que las tuberías de abastecimiento de gas así como las tuberías de conexión de los correspondientes sistemas de medición, dispongan del ancho indicado.

Atención:
Si la presión de la tubería difiere de la presión de fluido, comunicarlo a la compañía de abastecimiento de gas. En el caso del gas natural, por encima de 30 mbares no debe ponerse en marcha el aparato. Cerrar la entrada de gas al aparato.

Aparato de gas del tipo B13 y A3
(A3 no válido para Alemania)

- Hogar de gas dependiente el aire ambiente con seguro contra corrientes y soplador antepuestos a los quemadores
- Encendido directo automático con control del encendido.
- Carga térmica nominal
  6x1/1 GN 25 KW 10x1/1 GN 38,4 KW
  10x2/1 GN 66 KW 20x1/1 GN 73,4 KW
  20x2/1 GN 120 KW

Instalación escape del gas 6x1/1 GN y gas 10x1/1 GN Fig. 4

Instalación escape del gas 10x2/1 GN, gas 20x1/1 GN y gas 20x2/1 GN Fig. 5

Escape según seguro de fluido

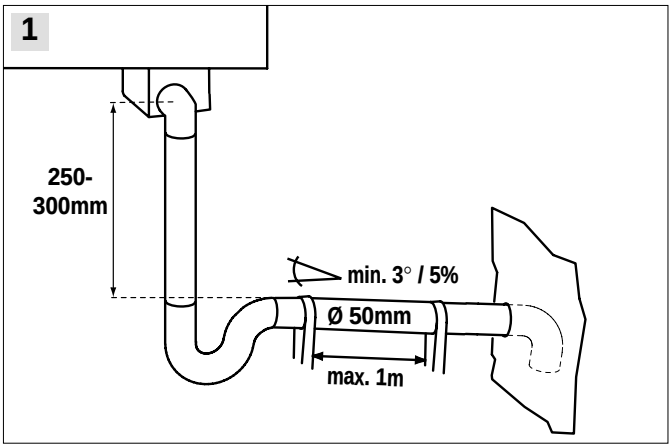
- Tender los tubos de salida del gas de una manera estanca, según DVGW-TRGI ´86 o TRF 1988. Posibilidades de conexión según DVGW, hoja de trabajo G634
- Los vahos salen a temperaturas muy elevadas, por consiguiente, no utilizar tubos de aluminio o materiales cuya resistencia no alcance los 200°C.

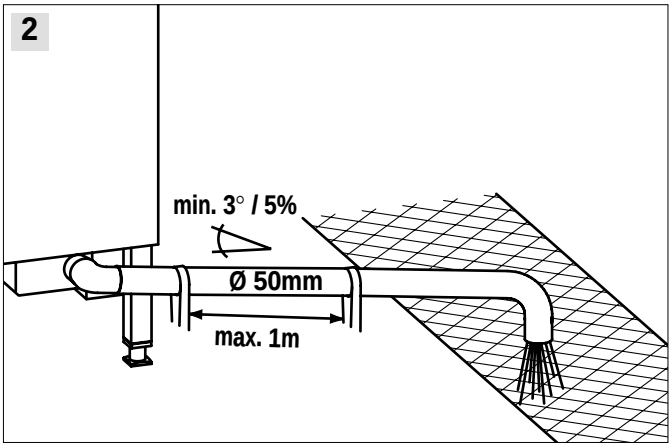
1. En la campana de extracción Fig. 6
2. En techo ventilación Fig. 7
3. Directamente en el la chimenea Fig. 8

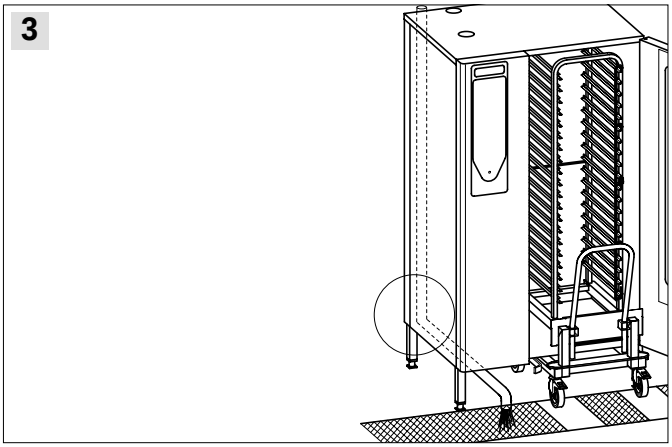
Ventilación del local
Estos aparatos tienen que ser instalados de manera que se den las condiciones adecuadas de ventilación para evitar una concentración no autorizada en el local de instalación de productos despedidos durante la combustión, los cuales son perjudiciales para la salud.

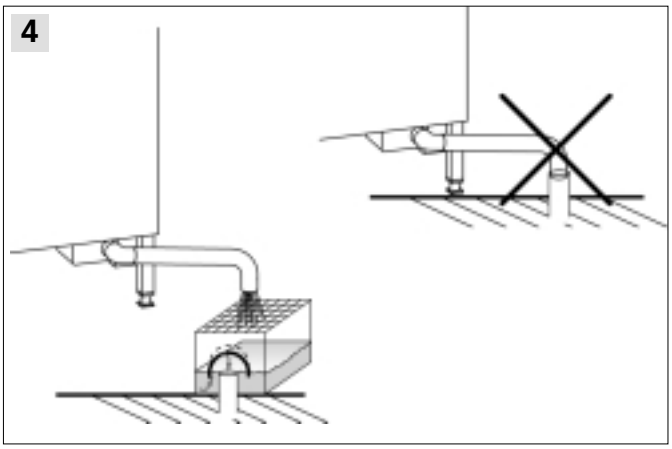
Aconsejamos llevar a cabo un mantenimiento anual de los componentes relacionados con el gas, según las normas indicadas.

Conexión de aguas residuales









- El aparato cumple las prescripciones correspondientes (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- **Tubo resistente a la temperatura del vapor, ningún tubo flexible.**
- **Tubo DN 50** con pendiente continua (como mínimo 5% ó 3°), no llevar a cabo una reducción del diámetro del tubo.
- Se permite la conexión fija con sifón inodoro. El recorrido de salida aireado forma parte del aparato. Fig. 1,2
- Con la ayuda de un tubo ascendente adicional puede reducirse la salida de vapor excedente en la salida del aparato. Fig. 3
- Observar las dimensiones adecuadas para el desagüe: volumen de bombeo del generador de vapor en un espacio reducido de tiempo: 0,7 l/seg.
- Temperatura media del agua residual: 65°C.
- Norma vigente: DIN 1986, T1
- En caso de salidas sin sifón inodoro, observar una distancia de 2 cm entre la salida del aparato y el drenaje en el suelo. Fig. 4

	P = kW					I = A				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	10kW	-	-	-	-	48A	-	-	-	-
2 AC 240V	10kW	-	-	-	-	42A	-	-	-	-
3 AC 200V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	29A	55A	91A	110A	182A
3 AC 208V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	28A	53A	87,5A	106A	175A
3 AC 230V (220V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	25A	48A	79A	96A	158A
3 AC 240V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	24A	46A	76A	92A	152A
3 NAC 400V (380V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 AC 400V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 NAC 415V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	14A	26,5A	44A	53A	88A
3 AC 440V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	13A	25A	41,5A	50A	83A
3 AC 480V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	12A	23A	38A	46A	76A

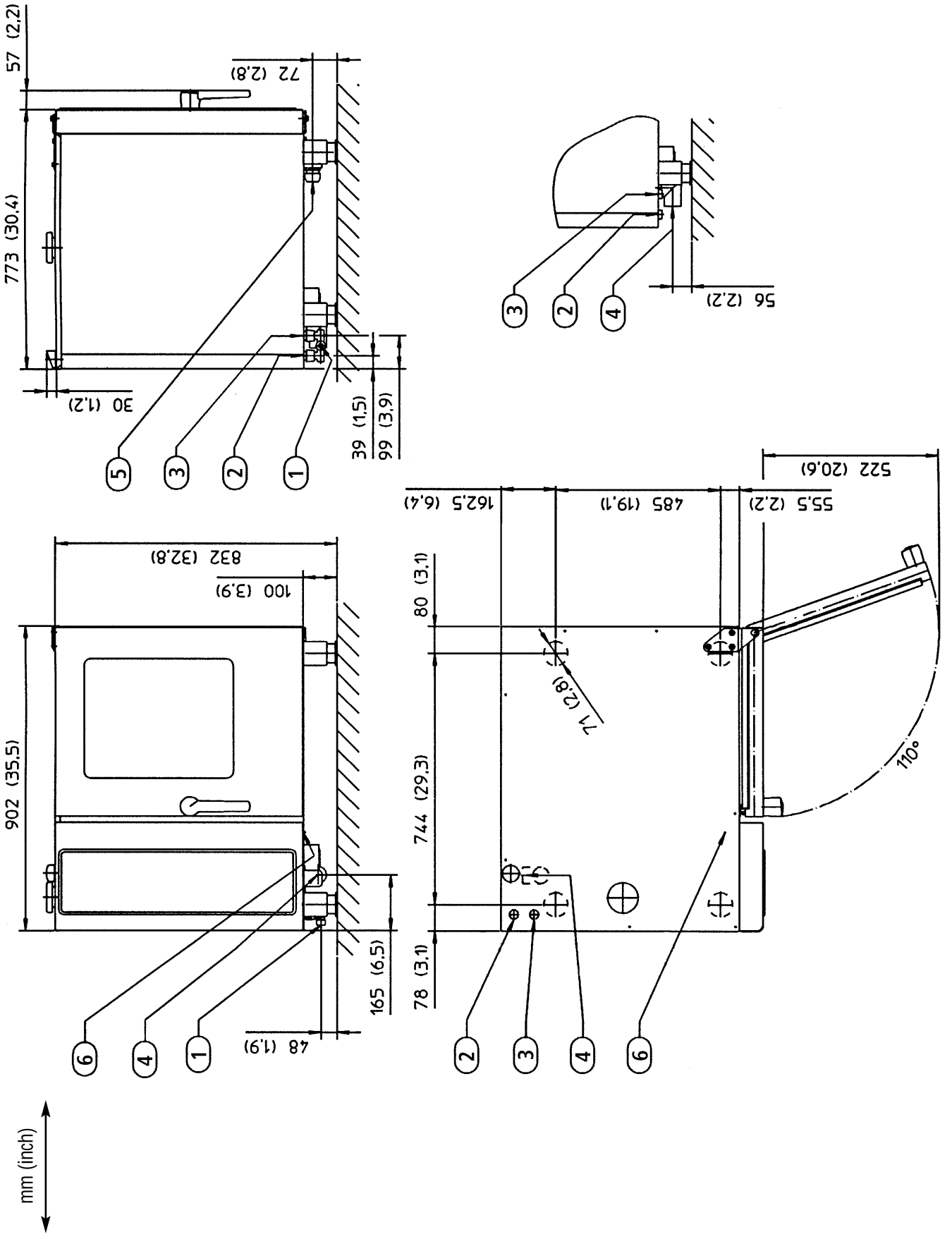
						∅ mm²				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
2 AC 240V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
3 AC 200V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 208V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 230V (220V)	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	10mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 AC 240V	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	6mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 NAC 400V (380V)	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 400V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 NAC 415V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 440V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 480V	16A	25A	50A	50A	80A	2,5mm²	4mm²	6mm²	6mm²	16mm²

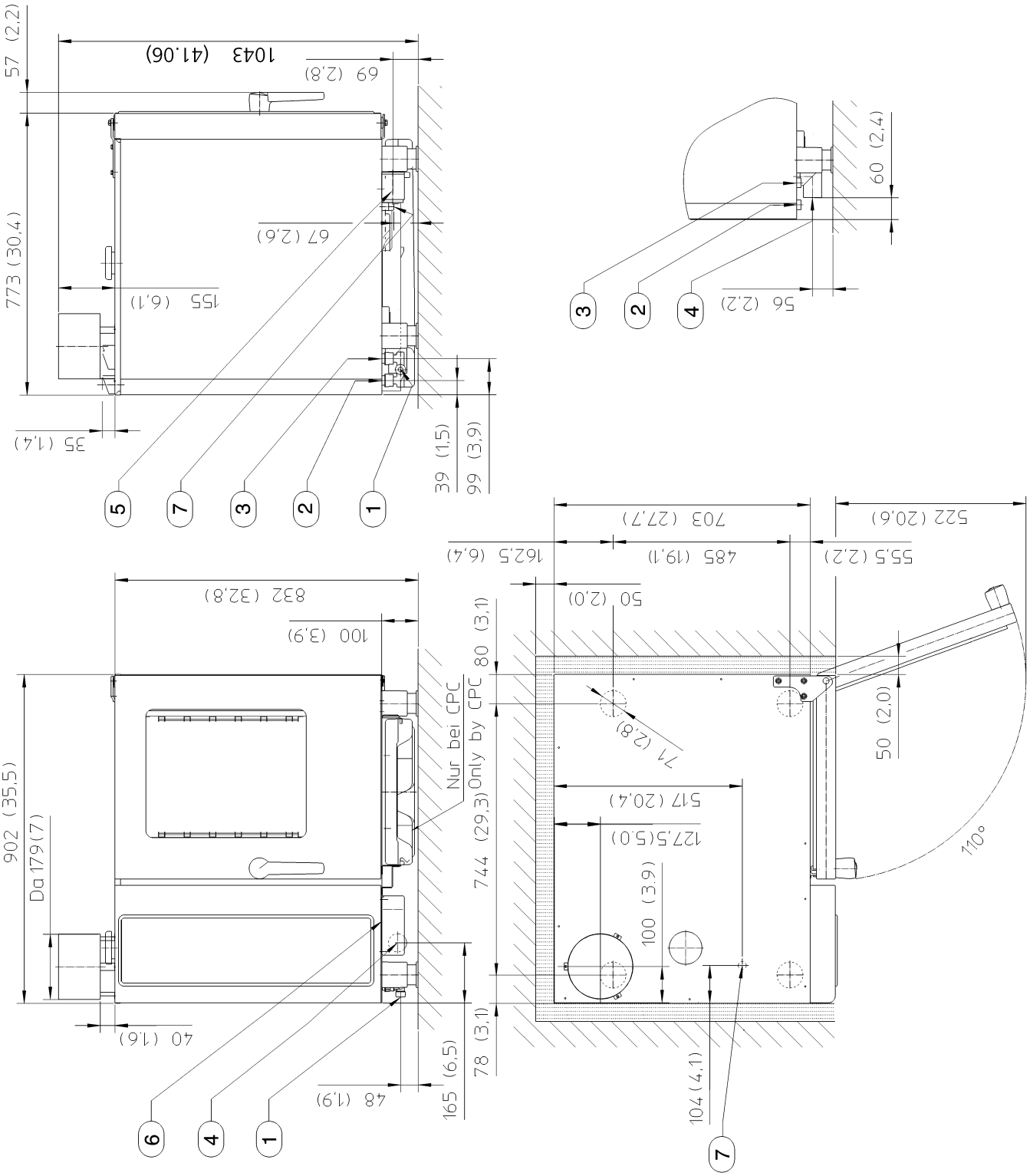
						∅ mm²
	6x1/1 G	**10x1/1 G**	**10x2/1 G**	**20x1/1 G**	**20x2/1 G**	**6x1/1 G -20x2/1 G**
1 N AC 230V	4,4A	4,4A	4,6A	8,2A	8,5	2,5mm²
1 N AC 240V	4,2A	4,2A	4,4A	8,0A	8,0A	2,5mm²
1 N AC 100V	10A	10A	-	-	-	2,5mm²
2 AC 200V	5A	5A	5,5A	9,5A	9,5A	2,5mm²

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	0,00056	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

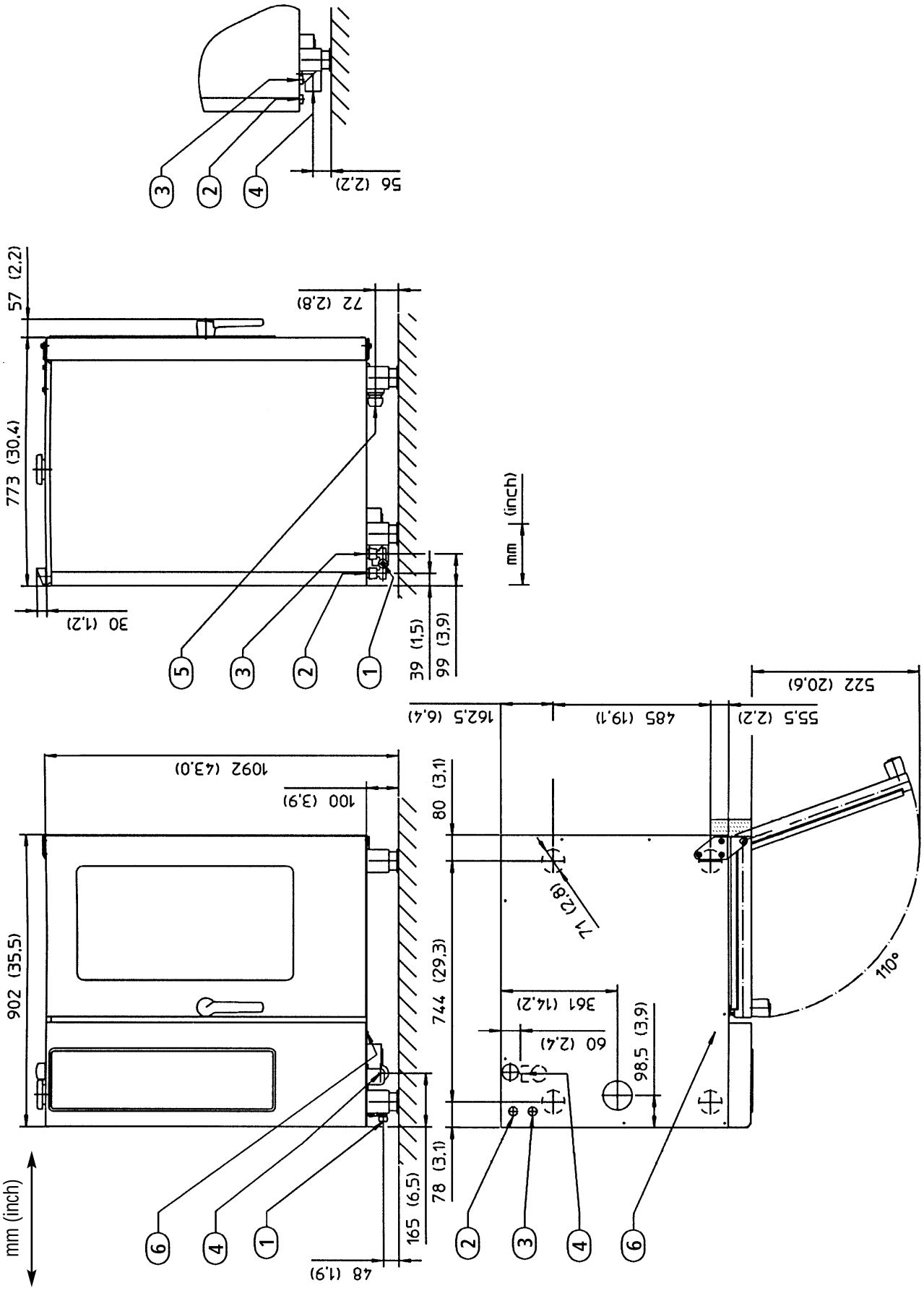
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	**1 ppm :**	0,56 mg CaO/kg	**1 gr/gal :**	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	1,0 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	64,8 mg $CaCO_3$/gal
	7,14 mg Ca_2^+/kg		0,40 mg Ca_2^+/kg		17,11 mg $CaCO_3$/kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	**1 mmol/l :**	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca_2^+/kg
(France)	10,0 mg $CaCO_3$/kg	(chem. conz.)	100,0 mg $CaCO_3$/kg		
	4,00 mg Ca_2^+/kg		39,98 mg Ca_2^+/kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	**1 mval/kg :**	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg $CaCO_3$/kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg $CaCO_3$/kg		
	5,72 mg Ca_2^+/kg		19,99 mg Ca_2^+/kg		

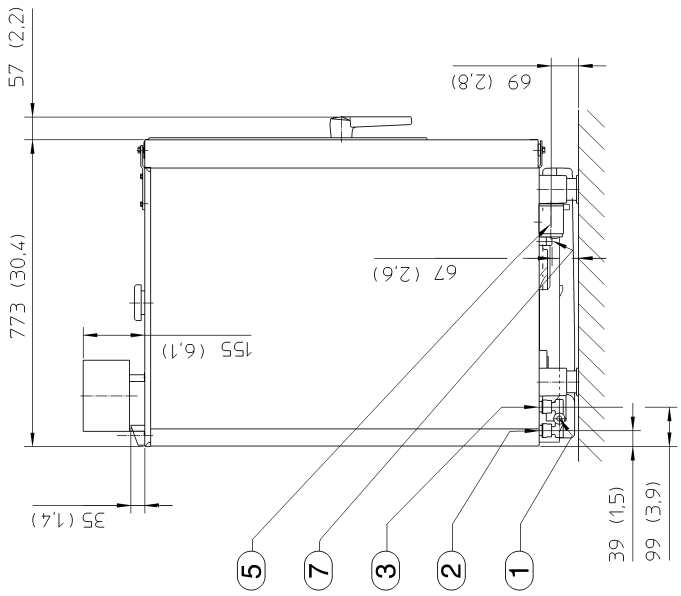
kPa	mbar	psi	in H_2O	kPa	mbar	psi	in H_2O
0,1	1	0,0147	0,4014	4	40	0,588	16,0560
0,2	2	0,0294	0,8028	4,5	45	0,6615	18,0630
0,3	3	0,0441	1,2042	5	50	0,735	20,0700
0,4	4	0,0588	1,6056	5,5	55	0,8085	22,0770
0,5	5	0,0735	2,0070	6	60	0,882	24,0840
0,6	6	0,0882	2,4084	6,5	65	0,9555	26,0910
0,7	7	0,1029	2,8098	7	70	1,029	28,0980
0,8	8	0,1176	3,2112	7,5	75	1,1025	30,1050
0,9	9	0,1323	3,6126	8	80	1,176	32,1120
1	10	0,147	4,0140	8,5	85	1,2495	34,1190
1,2	12	0,1764	4,8168	9	90	1,323	36,1260
1,4	14	0,2058	5,6196	9,5	95	1,3965	38,1330
1,6	16	0,2352	6,4224	10	100	1,47	40,1400
1,8	18	0,2646	7,2252	20	200	2,94	80,2800
2	20	0,294	8,0280	30	300	4,41	120,4200
2,5	25	0,3675	10,0350	40	400	5,88	160,5600
3	30	0,441	12,0420	50	500	7,35	200,7000
3,5	35	0,5145	14,0490	100	1000	14,7	401,4000

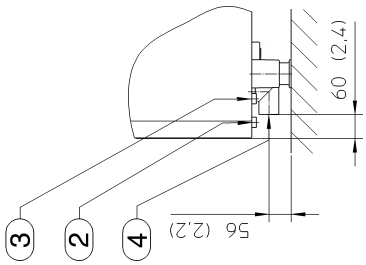

57 (2,2)
773 (30,4)
72 (2,8)
30 (1,2)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
3
2
1
56 (2,2)
3
2
4
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
80 (3,1)
7 (2,8)
744 (29,3)
78 (3,1)
110°
2
3
4
6
832 (32,8)
100 (3,9)
902 (35,5)
165 (6,5)
48 (1,9)
6
4
1
mm (inch)

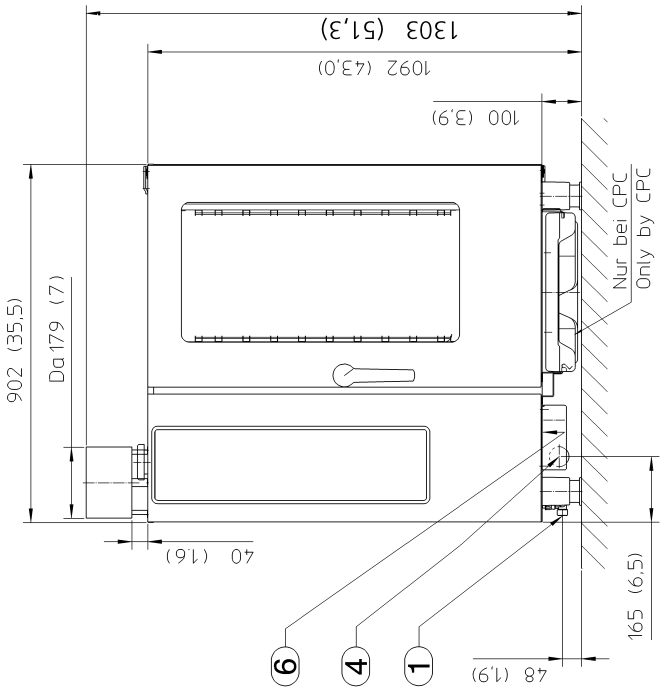

57 (2,2)
1043 (41.06)
69 (2,8)
773 (30,4)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1
60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4
703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
832 (32,8)
100 (3,9)
50 (2,0)
80 (3,1)
Nur bei CPC
Only by CPC
744 (29,3)
902 (35,5)
Da 179(7)
7 (2,8)
50 (2,0)
517 (20,4)
127,5(5,0)
100 (3,9)
110°
40 (1,6)
48 (1,9)
165 (6,5)
78 (3,1)
104 (4,1)
6
4
1
7

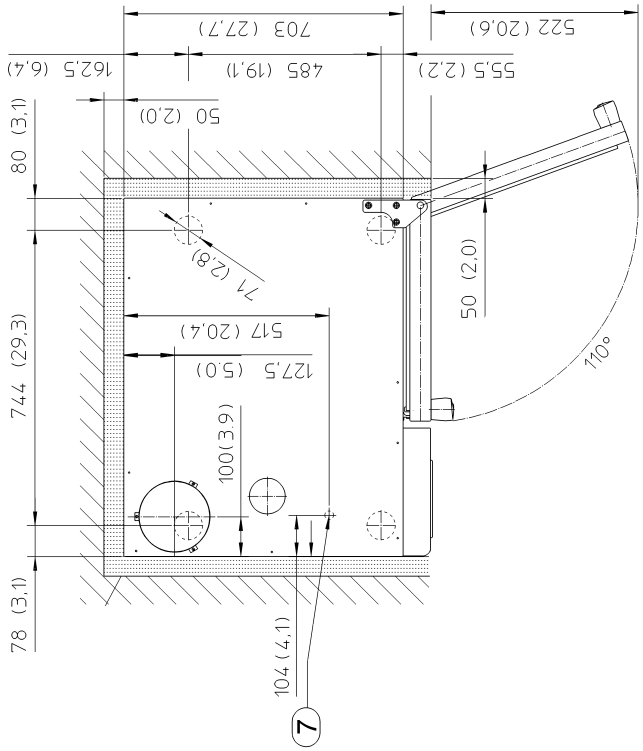
mm (inch)


56 (2.2)
3
2
4
57 (2.2)
72 (2.8)
773 (30.4)
30 (1.2)
39 (1.5)
99 (3.9)
5
3
2
1
mm (inch)
522 (20.6)
162.5 (6.4)
485 (19.1)
55.5 (2.2)
1092 (43.0)
100 (3.9)
80 (3.1)
71 (2.8)
110°
902 (35.5)
744 (29.3)
361 (14.2)
60 (2.4)
98.5 (3.9)
78 (3.1)
165 (6.5)
48 (1.9)
6
4
1
2
3
4
6
mm (inch)

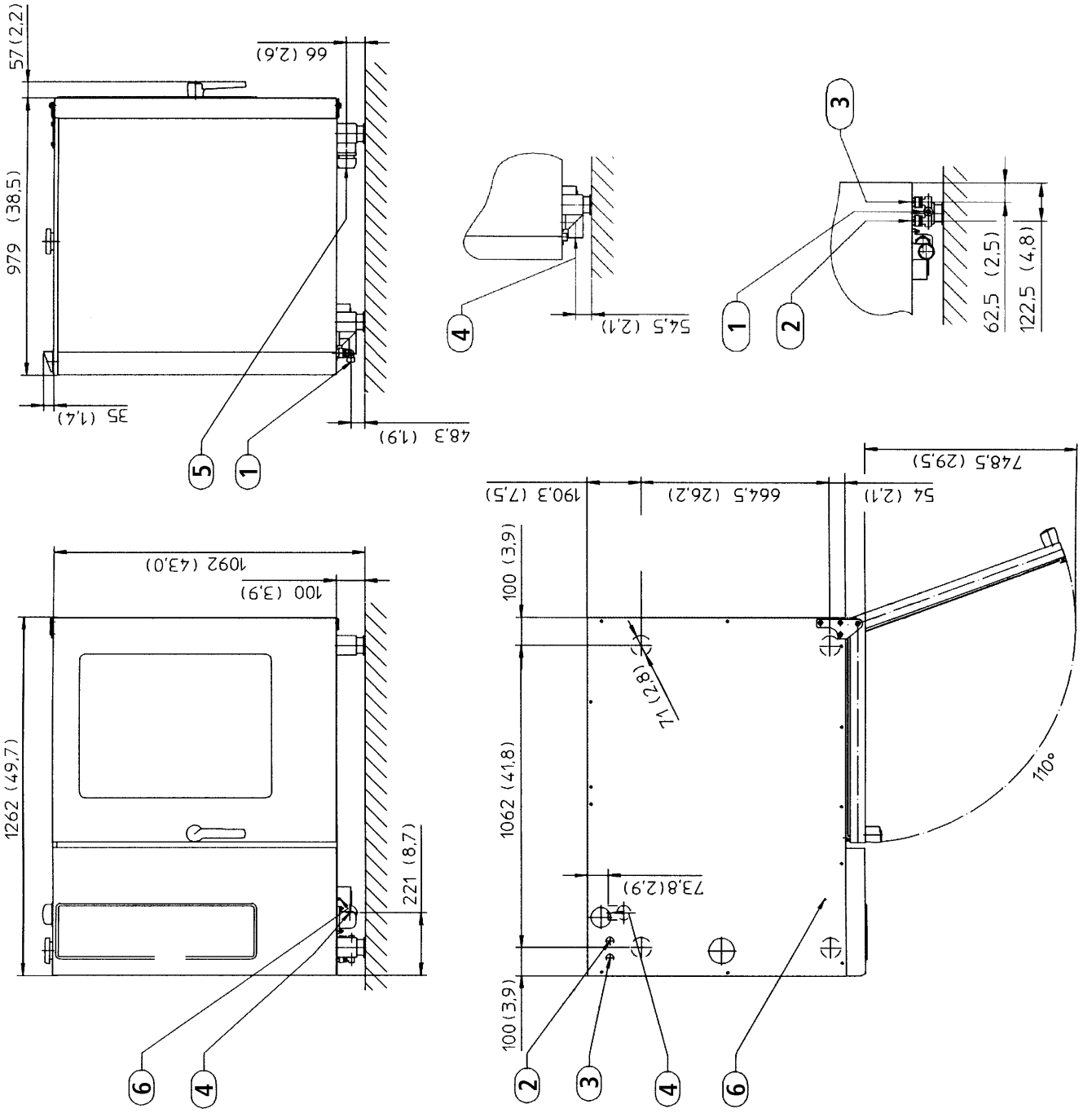

57 (2,2)
773 (30,4)
69 (2,8)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1


60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4

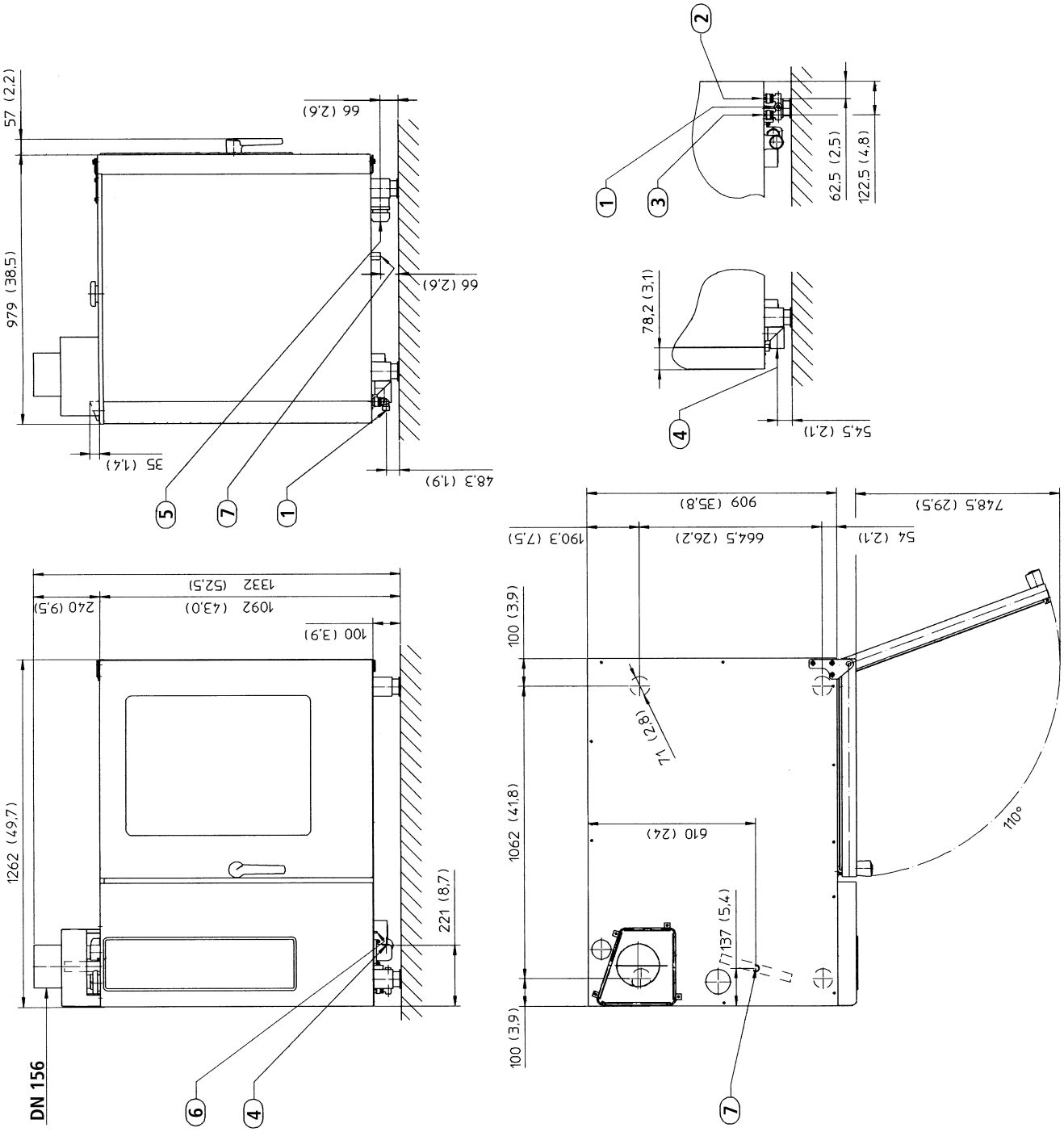

1303 (51,3)
1092 (43,0)
100 (3,9)
902 (35,5)
Da 179 (7)
Nur bei CPC
Only by CPC
40 (1,6)
165 (6,5)
48 (1,9)
6
4
1


703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
50 (2,0)
80 (3,1)
71 (2,8)
50 (2,0)
744 (29,3)
517 (20,4)
127,5 (5,0)
100 (3,9)
110°
78 (3,1)
104 (4,1)
7

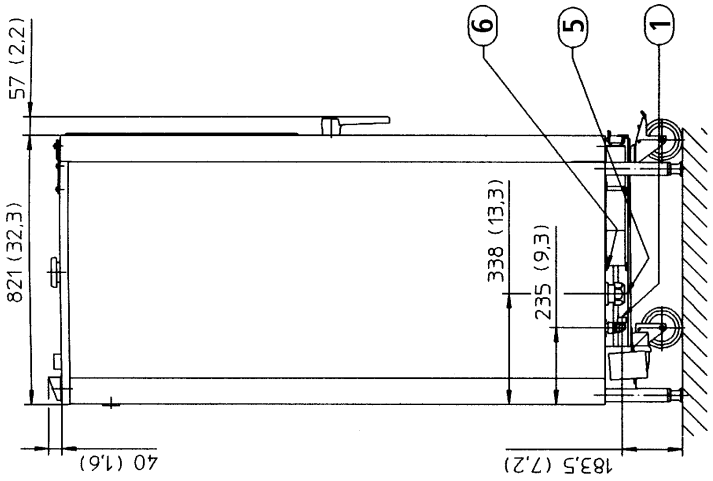
mm (inch)

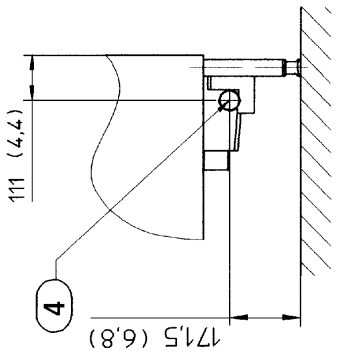

57 (2,2)
66 (2,6)
979 (38,5)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
1
4
54,5 (2,1)
3
1
2
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
1092 (43,0)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
6
4
71 (2,8)
110°
1062 (41,8)
73,8(2,9)
100(3,9)
2
3
4
6

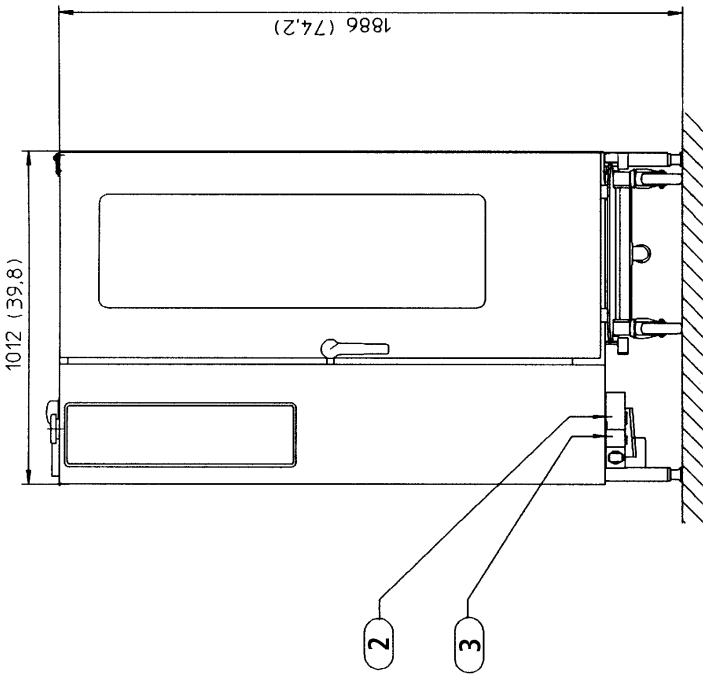
mm (inch)

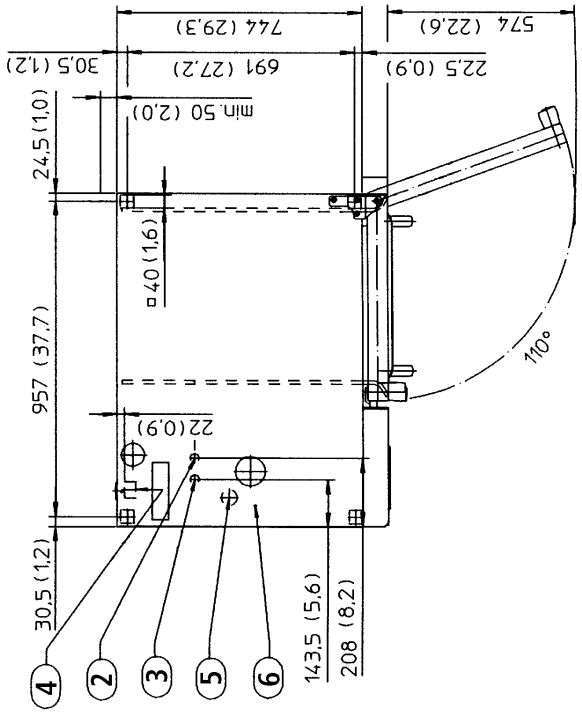

57 (2,2)
66 (2,6)
979 (38,5)
66 (2,6)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
7
1
2
3
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
78,2 (3,1)
4
54,5 (2,1)
1332 (52,5)
1092 (43,0)
240 (9,5)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
DN 156
6
4
909 (35,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
7,1 (2,8)
1062 (41,8)
610 (24)
137 (5,4)
110°
100 (3,9)
7

mm (inch)

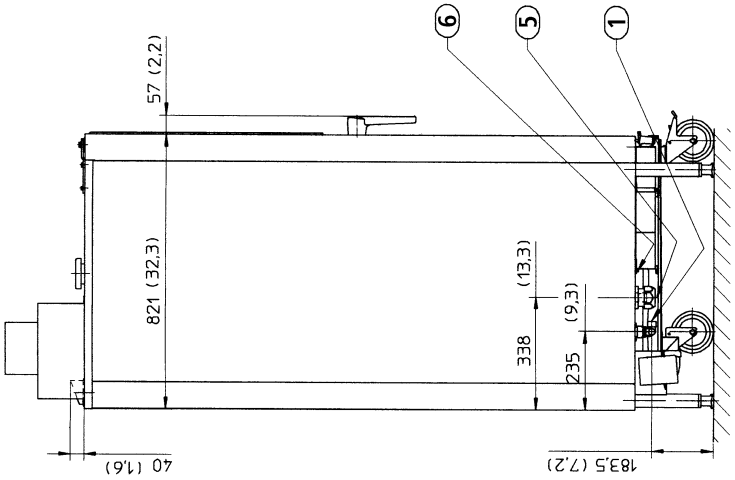

57 (2,2)
821 (32,3)
338 (13,3)
235 (9,3)
40 (1,6)
183,5 (7,2)
6
5
1

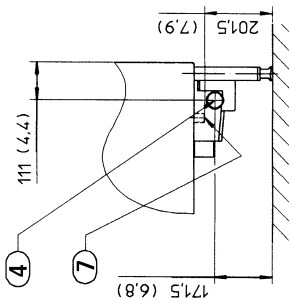

111 (4,4)
171,5 (6,8)
4

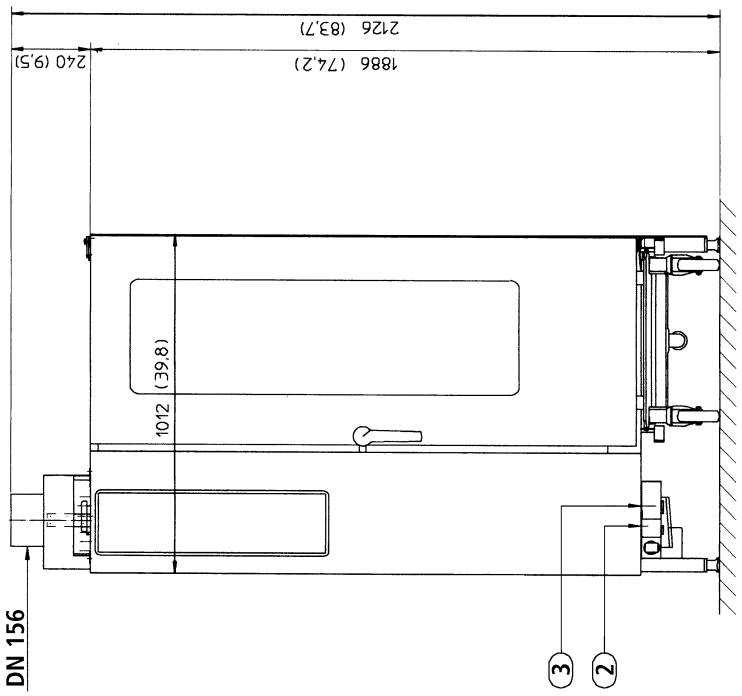

1886 (74,2)
1012 (39,8)
2
3

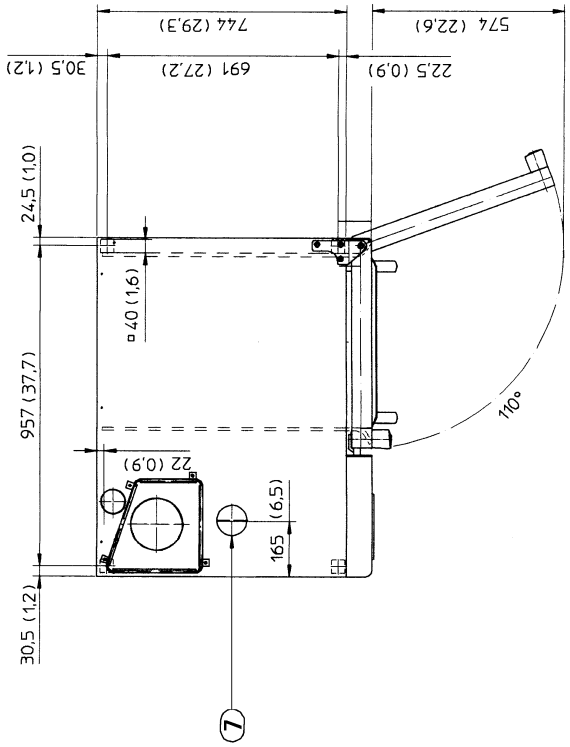

744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
min.50 (2,0)
24,5 (1,0)
□40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
30,5 (1,2)
143,5 (5,6)
208 (8,2)
4
2
3
5
6

mm (inch)

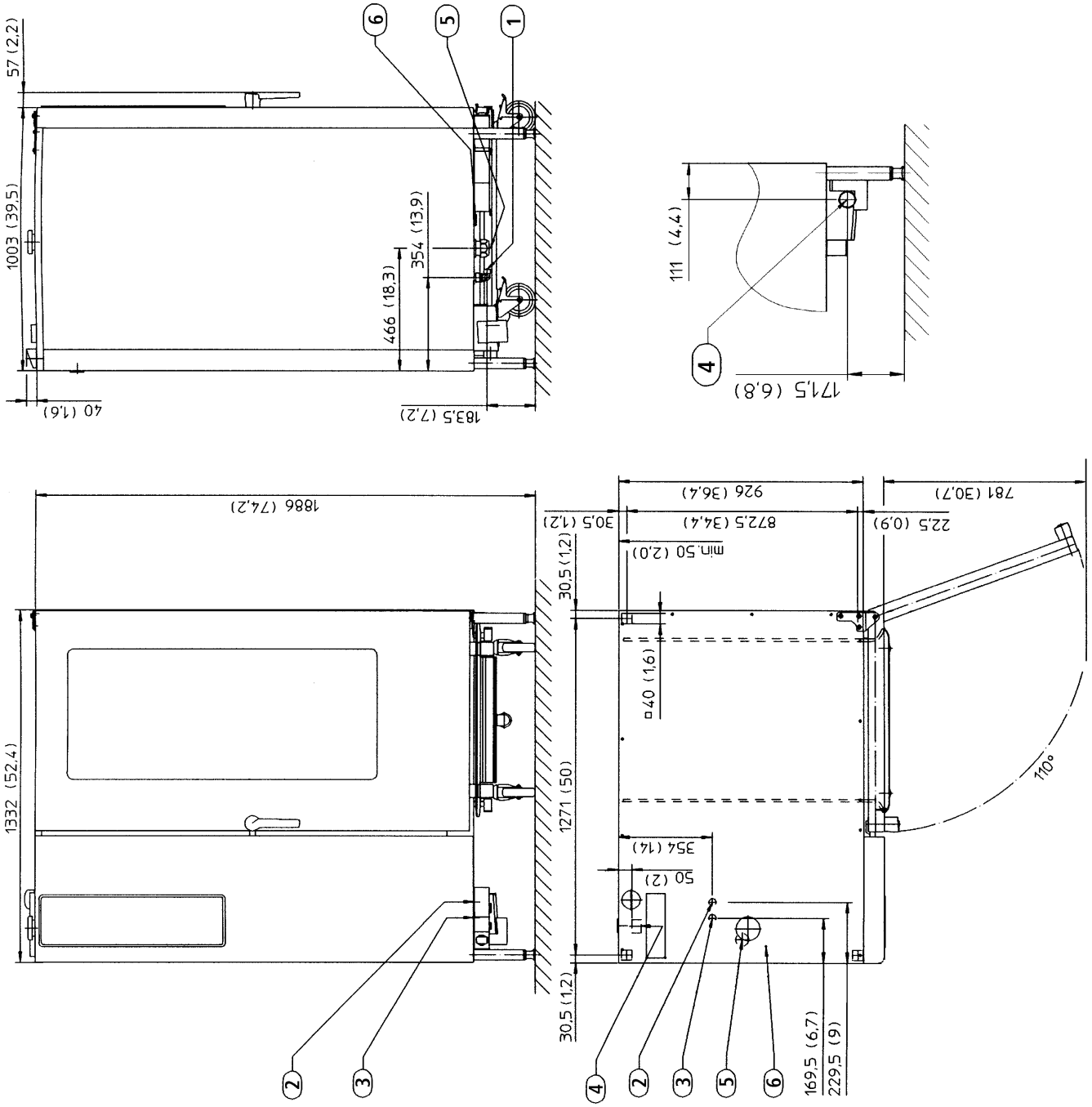

6
5
1
57 (2,2)
821 (32,3)
(13,3)
(9,3)
338
235
40 (1,6)
183,5 (7,2)


201,5 (7,9)
111 (4,4)
4
7
171,5 (6,8)

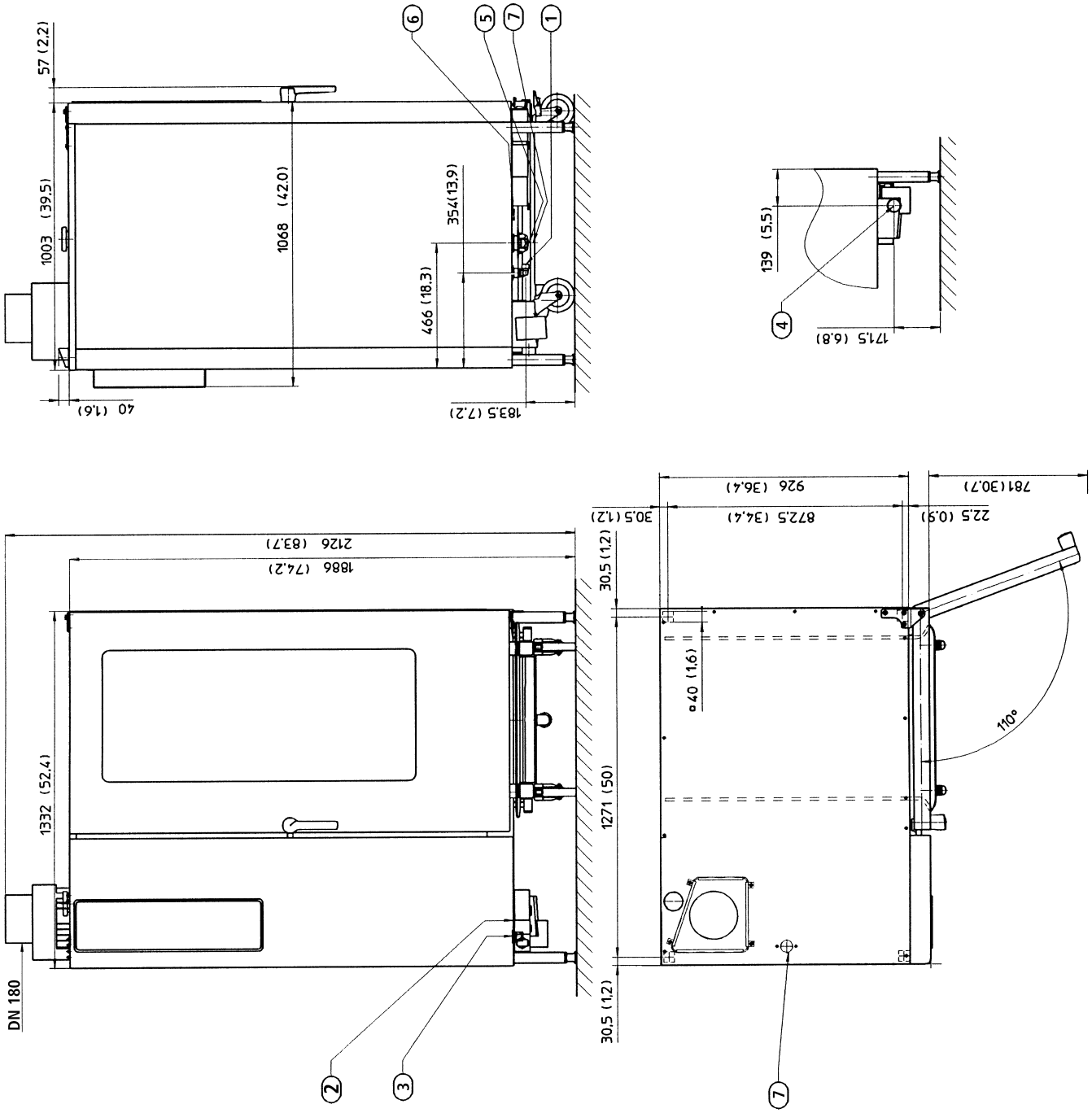

2126 (83,7)
1886 (74,2)
240 (9,5)
1012 (39,8)
DN 156
3
2


744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
24,5 (1,0)
□40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
165 (6,5)
30,5 (1,2)
7

mm (inch)

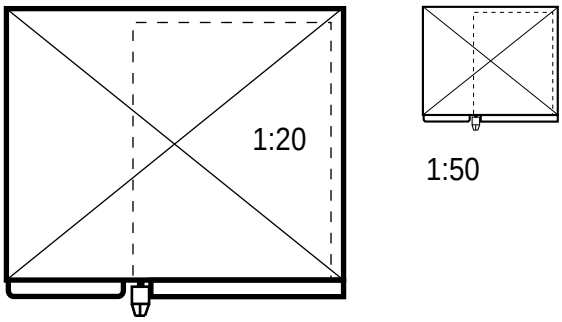

57 (2,2)
1003 (39,5)
354 (13,9)
466 (18,3)
40 (1,6)
183,5 (7,2)
111 (4,4)
171,5 (6,8)
1886 (74,2)
1332 (52,4)
926 (36,4)
781 (30,7)
872,5 (34,4)
30,5 (1,2)
22,5 (0,9)
min.50 (2,0)
□40 (1,6)
1271 (50)
354 (14)
50 (2)
110°
169,5 (6,7)
229,5 (9)

mm (inch)

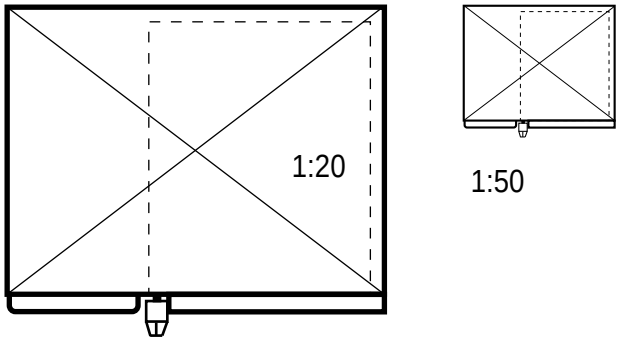

57 (2.2)
1003 (39.5)
1068 (42.0)
354 (13.9)
466 (18.3)
40 (1.6)
183.5 (7.2)
139 (5.5)
171.5 (6.8)
2126 (83.7)
1886 (74.2)
1332 (52.4)
DN 180
781 (30.7)
926 (36.4)
22.5 (0.9)
872.5 (34.4)
30.5 (1.2)
ø40 (1.6)
110°
1271 (50)
30.5 (1.2)

mm (inch)

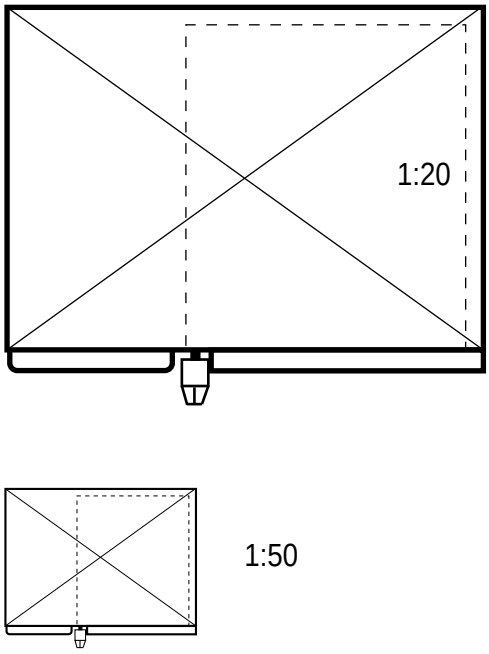
Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN



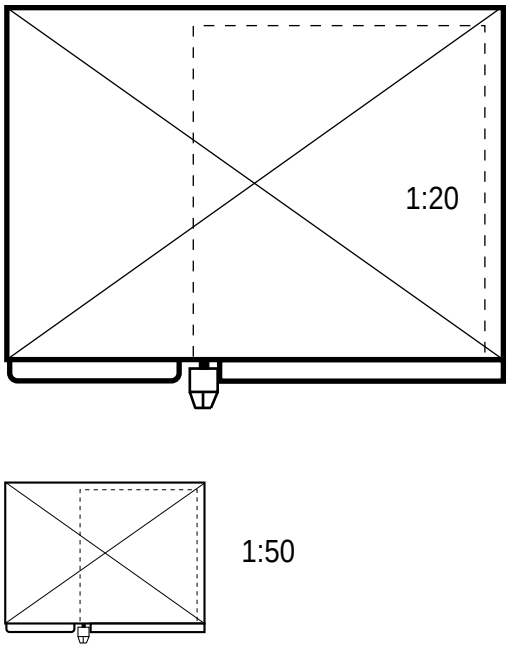
Typ 20x1/1 GN



Typ 10x2/1 GN



Typ 20x2/1 GN



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Deutschland
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: ++ 49-18 05-99 88 99
Fax: ++ 49-81 91- 32 72 31
E-mail: dach@rational-online.de

RATIONAL UK
Titan Court, Unit 4
Laporteway, Portenway Business Parks
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: ++ 44-15 82-48 03 88
Fax: ++ 44-15 82-48 50 01
E-mail: rational@rational-uk.co.uk

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Crta. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: ++ 34-93-475 17 50
Fax: ++ 34-93-475 17 57
E-mail: rational@rational-iberica.com

RATIONAL Polska
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: ++ 48-22-8 64 93 26
Fax: ++ 48-22-8 64 93 28
E-mail: rational@medianet.pl

RATIONAL Scandinavia
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: ++ 46-46-23 53 70
Fax: ++ 46-46-23 53 79
E-mail: info@rationalgmbh.se

RATIONAL Türkei
Rihitim Cad. Derya Ismerkezi 28/30
81300 Kadiköy - Istanbul/TURKEY
Tel: ++ 90-2 16-4 14 51 37
Fax: ++ 90-2 16-4 14 72 88
E-mail: rational.ag@turk.net

RATIONAL Cooking Systems
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg
IL, 60173/USA
Tel: ++ 1-8 47-2 73-50 00
Fax: ++ 1-8 47-7 55 95 83
E-mail: info@rationalusa.com

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: ++ 41-62-7 97 34 44
Fax: ++ 41-62-7 97 34 45
E-mail: cpc@rationalag.ch

RATIONAL ITALIA
Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: ++ 39-0-41-5 95-19 09
Fax: ++ 39-0-41-5 95-18 45
E-mail: info@rationalitalia.it

RATIONAL Shanghai
Room 1302, Kuen Yang International Business Plaza
No. 798 Zhao Jia Bang Road
Shanghai 20030/CHINA
Tel: ++ 86-21-64 73-74 73
Fax: ++ 86-21-64 73-74 54
E-mail: rational@public3.sta.net.cn

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: ++ 49-81 91-32 70
Fax: ++ 49-81 91-2 17 35

www.rational-ag.com

RATIONAL Canada
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario
L5N 6S2/CANADA
Tel: ++ 1-905 567-5777
Fax: ++ 1-905 567-2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com

RATIONAL Korea
3rd F, 1-1, Songjung-Dong
Sungdong-Gu,
Seoul, Korea
Tel: ++ 82-2-468-45 59
Fax: ++ 82-2-468-45 92
E-mail: rational@rationalkorea.co.kr

RATIONAL Japan
3-3-16 Chitosedai
Setagaya-ku
Tokyo 157-007/JAPAN
Tel: ++ 81-3-54 90-72 67
Fax: ++ 81-3-54 90-37 31
E-mail: info@rationaljapan.co.jp

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: ++ 31-5 46-54 60 00
Fax: ++ 31-5 46-54 60 99
E-mail: info@rational.nl

RATIONAL Slovenien SLORATIONAL d.o.o.
Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel.: ++386-2-8821900
Fax.: ++386-2-8821901
E-mail: slorational@siol.net

RATIONAL®

80.00.005 – V-14 – Ad. Se reserva el derecho a nuevos desarollos técnicos y modificaciones.